MENÚ COMEDOR 2025
TURNO 4

COLEGIO PUERTOSOL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 • 1º PLATO: ENSALADA DE PASTA, TOMATE Y QUESO FRESCO • 2º PLATO: POLLO EMPANADO • GUARNICIÓN: LECHUGA ALIÑADA • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**5** • 1º PLATO: ARROZ GUISADO CON POLLO • 2º PLATO: BACALAO FRITO • GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO • POSTRE: YOGUR PAN BLANCO ECOLÓGICO	**6** • 1º PLATO: ESPIRALES CON TOMATE Y ATÚN • 2º PLATO: OMELET • GUARNICIÓN: QUESO FRESCO • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**7** • 1º PLATO: SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS • 2º PLATO: MERLUZA AL HORNO CON ACEITE Y PEREJIL • GUARNICIÓN: PATATAS A LO POBRE CON PIMIENTOS • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**8** • 1º PLATO: CREMA DE VERDURA CON PATATA, COLIFLOR, PUERRO Y CALABACÍN • 2º PLATO: PIZZA JAMÓN Y QUESO • POSTRE: YOGUR PAN BLANCO ECOLÓGICO
11 • 1º PLATO: ARROZ HERVIDO • 2º PLATO: MAGRO DE CERDO GUISADO CON TOMATE • GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA Y QUESO FRESCO • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**12** • 1º PLATO: PUCHERO DE GARBANZOS Y FIDEOS CON CALABAZA • 2º PLATO: TORTILLA DE PATATA CON CALABACÍN • GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO • POSTRE: YOGUR PAN BLANCO ECOLÓGICO	**13** • 1º PLATO: PASTA A LA CARBONARA CON NATA, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y BACON • 2º PLATO: VARITAS DE MERLUZA • GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS, MAÍZ Y ZANAHORIA • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**14** • 1º PLATO: ARROZ HERVIDO CON TOMATE • 2º PLATO: OMELET • GUARNICIÓN: QUESO FRESCO • POSTRE: FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	**15** • 1º PLATO: CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS • 2º PLATO: HAMBURGUESA DE POLLO AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA, PIMIENTOS Y CEBOLLA • GUARNICIÓN: PATATAS GAJO ESPECIADAS AL HORNO • POSTRE: YOGUR PAN BLANCO ECOLÓGICO

SÉSAMO SOJA LÁCTEOS MOSTAZA MOLUSCOS SO2 F. CÁSCARA ALTRAMUCES APIO CRUSTÁCEOS CACAHUETES TRIGO HUEVOS PESCADOS