

LUNES

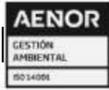
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



3	4	5	6	7
<p>Crema de champiñones Ragout de pavo con guisantes y zanahoria Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones con tomate y atún Merluza en salsa Mery Fruta de temporada</p> 	<p>Ensaladilla rusa Pechuga de pollo a la plancha con verduritas juliana Fruta de temporada</p>	<p>Arroz marinera Filete de magro en salsa con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Estofado de alubias con verduras Pizza <i>prosciutto</i> con ensalada Yogur</p> 
<p>Sopa maravilla Hamburguesa mixta a la plancha con patatas Fruta de temporada</p>	<p>Empedrado de lentejas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> 	<p>Espirales boloñesa Pescado fresco de lonja con ensalada Fruta de temporada</p> 	<p>Paella valenciana Lomo adobado a la plancha con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Crema de puerros y calabaza Pollo al horno con zanahoria y cebolla Yogur</p> 
<p>Crema de verduras Tacos de magro a la jardinera Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta Merluza al horno con pisto Fruta de temporada</p> 	<p>MENÚ FIN DE CURSO Arroz con tomate Longanizas al horno con ensalada Vasito de helado</p> 	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>



El ingrediente principal de este plato es **ECO**. Se servirá pan blanco e integral.



¿PROBAMOS? : REFRESCOS SALUDABLES

¡Por fin ya está aquí el verano!

Llega el sol, el calor y las actividades al aire libre... momento perfecto para combatir las altas temperaturas con refrescos saludables, sin azúcares, como los que te proponemos a continuación:

¿CÓMO SE HACEN?

1. Corta trocitos de las frutas que más te gusten
2. Corta una ramita de hierba aromática
3. Dale un golpecito a los ingredientes, sin romperlos
4. Añade los trozos y las hierbas aromáticas en una jarra
5. Rellena de agua hasta cubrir las frutas
6. Deja reposar un día en la nevera
7. Sirve bien frío y disfruta

PEPINO, LIMÓN Y MENTA



NARANJA, ARÁNDANOS Y HIERBABUENA



FRESA Y ALBAHACA



RECOMENDADOR DE CENAS



	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	

Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:

