



El menú basal se revisa y valora por especialistas con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética.
 La cocina dispone de la información relativa a los alérgenos de los platos del menú, según el reglamento 1169/2011.
 Empresa acreditada con el Certificado ISO 9001 de Calidad.
 Todos los alumnos pueden repetir de primero y segundo plato.
 Podrán sustituir el lácteo por una pieza de fruta, así como repetir fruta siempre que quieran, vaya lácteo o fruta.



Delicolect
 Departamento de Nutrición

¿Qué comemos hoy?

JUNIO-JULIO 2024 | COLEGIO TRES OLIVOS

VIERNES 21				
Crema de verduras				
Ragout de ternera				
Fruta de temporada y leche/Pan				
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Arroz con verduras	Judías blancas estofadas	Macarrones gratinados	Lentejas estofadas	Crema de calabaza y tomate
Merluza al horno con patatas cocidas	Huevos Villaroy con ensalada	Sajonia con ensalada	Pollo al wok con verduras	Salchichas con patatas fritas
Fruta de temporada y leche/Pan	Yogur de sabores/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Helado/Pan
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Lentejas estofadas con verduras	Paella	Crema de calabacín	Ensalada de pasta	Garbanzos guisados con verduras
Tortilla de jamón con lechuga y tomate	Salmón al horno con lechuga y zanahoria rallada	Cinta de Sajonia a la plancha con patatas	Bacalao rebozado con ensalada	Croquetas y empanadillas con lechuga y tomate
Fruta de temporada y leche/Pan	Petit Suisse/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Natillas caseras/Pan
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Fideuá mixta (pollo y calamares)	Sopa de cocido	Judías verdes rehogadas con patatas	Ensalada de arroz	Macarrones gratinados
Rabas de calamar con lechuga y maíz	Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta	Albóndigas mixtas con cus-cús	Tortilla de queso con lechuga y zanahoria rallada	Merluza en salsa con patatas al vapor
Fruta de temporada y leche/Pan	Yogur de sabores/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Helado/Pan
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas estofadas con verduras	Arroz con verduras	Ensalada campera	Garbanzos guisados con verduras	Crema de calabaza y zanahoria
Abadejo al horno con lechuga y maíz	Tortilla de calabacín con lechuga	Pollo al limón con arroz	Cinta de lomo al horno con patatas fritas	San Jacobo con lechuga y tomate
Fruta de temporada y leche/Pan	Yogur de sabores/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Yogur de sabores/Pan
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz tres delicias	Judías blancas estofadas	Espirales carbonara	FESTIVO	
Bacalao rebozado con lechuga y maíz	Tortilla francesa con lechuga y tomate	Merluza en salsa con patata cocida	SANTIAGO APÓSTOL	
Fruta de temporada y leche/Pan	Petit Suisse/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Crema de verduras	
			Cinta de Sajonia al horno con patatas	
			Helado/Pan	
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
Macarrones gratinados	Sopa de picadillo	Arroz con salsa de tomate		
Merluza rebozada con ensalada	Guiso de pavo con verduras	Tortilla de patata y calabacín		
Fruta de temporada y leche/Pan	Fruta de temporada y leche/Pan	Helado/Pan		