



FECIB
Col·legi
Sant Vicenç de Paül
Manacor

Menú Menjador		Juny 2024			
		Primer plato	Segundo plato	Postres	Cena alternativa
LU	3	ENSALADA DE PATATA Huevo	POLLO ASADO CON VERDURAS EN TEMPURA	FRUTA	Tortilla de patata con ensalada
MA	4	CREMA DE VERDURAS Apio y soja	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA Huevo	GELATINA Lactosa	Salmón con calabacín y arroz hervido
MIE	5	SOPA Gluten, soja y apio	CARNE ASADA CON SALSA DE CHAMPIÑONES Lácteos, sulfitos	FRUTA Huevos y lácteos	Revuelto de huevo, guisantes y cebolleta con pan
JU	6	LENTEJAS	PESCADO AL HORNO CON ENSALADA Pescado	FRUTA	Pescado a la plancha con salteado de verduras
VI	7	PASTA POMODORO Gluten	SALCHICHAS FRANFURT CON VERDURAS Huevo, gluten	YOGURT Lactosa	Pizza casera con calabacín, queso mozzarella y tomate
LU	10	SOPA	HUEVOS A LA PLANCHA CON VERDURAS AL HORNO	FRUTA	Pa amb oli con tomate aliñado y queso fresco
MA	11	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	POLLO ABUÑOLADO CON PATATAS FRITAS Huevo y gluten	FRUTA	Revuelto de setas, cebolla y huevo con pan integral
MIE	12	PASTA CON QUESO Gluten, lácteos	HAMBURGUESA CON VERDURAS EN TEMPURA	YOGURT Lácteos	Hamburguesa con pan lechuga, queso y tomate
JU	13	CREMA DE CALABAZA Soja y apio	CROQUETAS CON ENSALADA Gluten, lácteos y huevo	FRUTA	Pollo a la plancha con patatas y ensalada
VI	14	PAELLA DE VERDURAS Soja, apio	PESCADO AL PAPILLOTE Pescado	MOUSSE Lácteos	Verduras salteadas con salmón a la plancha
LU	17	FIDEOS DE POLLO Soja, apio y gluten	ESCALOPE CON ENSALADA Gluten, lácteos y huevo	FRUTA	Wok de setas, calabacín y pollo fideos y salsa de soja
MA	18	ENSALADA DE PATATA Huevo	CALAMAR A LA ANDALUZA CON ENSALADA Gluten, pescado	YOGURT Lactosa	Pa amb oli con tortilla francesa y ensalada
MIE	19	LENTEJAS	HUEVOS A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS Huevos	FRUTA	Crema de guisantes con huevo duro
JU	20	SOPA Gluten, soja, apio	POLLO ASADO CON ENSALADA	FRUTA	Falafel casero con salsa de yogur y ensalada
VI	21	CREMA DE VERDURAS Huevos	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS Pescado	FLAN Lácteos	Revuelto de espinacas, pasas, piñones y huevo con pan



*Menú revisat i aprovat per la Dietista-Nutricionista Rosa Riera nº col. IB00197 d'acord amb el document concens sobre alimentació en els centres educatius de 21/07/10.
A cada menú hi trobareu els al·lèrgens que hi ha i una proposta de sopar per cada dia que complementa el dinar.