

MES: Junio 2021



COLEGIO: THE LADY ELIZABETH

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración |
|--|--|---|--|---|--|
| MENU LADY ELIZABETH SIN CERDO 06-21 | 1 Crema de zanahoria con picatostes Buñuelos de bacalao con arroz salteado Fruta de temporada y pan Carrot soup with croutons Cod fritters with sautéed rice Seasonal Fruit and bread | 2 Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta o lácteo y pan Beans with vegetables French omelette with salad Fruit or dairy dessert and bread | 3 Ensalada de pasta Formas de pescado con brócoli salteado Fruta de temporada y pan Pasta salad Fish delights with sautéed broccoli Seasonal Fruit and bread | 4 Sopa de pescado Pechuga de pollo empanada con guisantes salteados Natillas y pan Fish soup Breaded chicken breast with sautéed peas Custard and bread | VE: 3122/747 GT: 20 GS: 3 HC: 110 AZ: 23 PROT: 32 SAL: 2 |
| 7 Arroz a la napolitana Filete de merluza en salsa verde con patatas dado Fruta de temporada y pan Napolitan rice Hake in green sauce with diced potatoes Seasonal Fruit and bread | 8 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada y pan Stewed lentils Spanish omelette with salad Seasonal Fruit and bread | 9 Crema de verduras con dados de queso Salchichas veganas con ensalada Fruta de temporada y pan Vegetables cream with diced cheese Vegan sausages with salad Seasonal Fruit and bread | 10 Sopa de ave con estrellitas Bacalao al horno con verduritas Fruta de temporada y pan Chicken soup with pasta Baked cod with vegetables Seasonal Fruit and bread | 11 Macarrones a la napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado con patatas panaderas Helado y pan Napolitan macaroni (tomato, zucchini and basil) Grilled chicken with roasted potatoes Ice cream and bread | VE: 3171/759 GT: 24 GS: 4 HC: 102 AZ: 23 PROT: 40 SAL: 4 |
| 14 Arroz con verduras y pollo Lomo de perca con pil-pil de tomate con verduritas Fruta de temporada y pan Rice with vegetables & chicken Perch loin with tomato pil-pil with vegetables Seasonal Fruit and bread | 15 Crema de calabacín Filete de merluza a la andaluza con patatas fritas Fruta o lácteo y pan Zucchini cream Andalusian-style hake fillet with french fries Fruit or dairy dessert and bread | 16 Empedrado de alubias Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada y pan White bean salad French omelette with salad Seasonal Fruit and bread | 17 Crema de alubias Jamoncitos de pollo en salsa con brócoli salteado Fruta de temporada y pan Cream of beans Chicken drumsticks in sauce with sautéed broccoli Seasonal Fruit and bread | 18 Fideuá Tortilla francesa de atún con ensalada Bizcocho casero y pan Fideua (fine paella) Tuna omelette with salad Homemade cake and bread | VE: 3586/858 GT: 30 GS: 4 HC: 109 AZ: 28 PROT: 37 SAL: 2 |
| 21 COMIDA ESPECIAL FIN CURSO Macarrones napolitana Formas de pescado con patatas fritas Tarta de chocolate y pan Napolitan macaroni Fish delights with french fries Chocolate cake and bread | 22 Crema de calabacín con queso Pizza vegetal con ensalada Fruta o lácteo y pan Zucchini cream with cheese Vegetables pizza with salad Fruit or dairy dessert and bread | 23 Paella de verduras Merluza en salsa marinera con judías verdes salteadas Fruta de temporada y pan Vegetable paella Hake with sauce with sautéed green beans Seasonal Fruit and bread | 24 VACACIONES | 25 VACACIONES | VE: 3314/793 GT: 22 GS: 3 HC: 137 AZ: 19 PROT: 34 SAL: 3 |
| 28 VACACIONES | 29 VACACIONES | 30 VACACIONES | | | VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0 |