

MENÚ CAMPUS DE VERANO 2024

Del 24 al 28 de junio (24 festivo)
Del 22 al 26 de julio

Del 1al5 de julio
Del 22 al 26 de julio

Del 8 al 12 de julio
Del 5 al 9 de agosto

Del 15 al 19 de julio
Del 12 al 14 de agosto

- Crema de calabacín y papas
- Dados de pollo con arroz blanco
- Fruta

- Pure de garbanzos
- Tortilla de papas con rodajas de tomate
- Fruta

- Sopa de verduras
- Tiras de pollo con cuscus
- Fruta

- Crema de calabacín y berros
- Paella de Pollo
- Fruta

- Sopa de verduras
- Merluza al horno con papas panaderas
- Fruta

- Crema de zanahoria
- Pechuga de pavo con pasta
- Fruta

- Crema de calabaza
- Huevo sancochado con macarrones al pesto
- Fruta

- Puré de garbanzos
- Pasta a la boloñesa
- Fruta

- Crema de verduras
- Dados de pavo y huevo revuelto con arroz
- Yogurt

- Sopa de pollo
- Pescado en salsa de verduras
- Gelatina

- Puré de judías
- Albondigas con salteado de verduras
- Natilla

- Sopa de verduras
- Dados de pavo con papas al horno
- Yogurt

- Crema de calabaza
- Atún y macarrones con salsa de tomate
- Fruta

- Crema 4 estaciones
- Pechuga de pollo con arroz amarillo
- Fruta

- Crema de verduras provenzales
- Tacos de pescado con papas sancochadas
- Fruta

- Crema de calabaza
- Tiras de pescado con verduras salteadas
- Fruta

- Puré de berros
- Croquetas de pollo con papas fritas
- Natilla

- Crema de temporada aromatizada al curry
- Lasagna Boloñesa
- Yogurt

- Puré de lentejas
- Vuelta de ternera con salsa de champiñones
- Gelatina

- Puré de verduras
- Croquetas de carne mechada con ensalada de lechuga tomate y zanahoria rallada
- Natilla

Tabla de Alergénos

