

## OBSERVACIONES SOBRE EL MENÚ DE SEPTIEMBRE 2018

<b>Ensalada tropical</b>	lechuga, pepino, maíz, pimientos, piña, zanahoria, surimi (sin surimi para vegetarianos y alergias)
<b>Ensalada de crudités</b>	lechuga, pepino, maíz, rabanos, espárragos blancos
<b>Verduritas tricolor</b>	judía verde, guisante, zanahoria, patata
<b>Ensalada croutons et lardons</b>	lechuga, bacon, queso en taquitos, pan de molde frito
<b>Ensalada con pasta Bio</b>	lechuga, pasta bio, atún, huevo cocido, olivas, pimienta, tomate
<b>Ensalada melé</b>	lechuga, apio, manzana, pasas
<b>Coleslaw salad</b>	lechuga, col, zanahoria, mahonesa
<b>Guacamole</b>	aguacate, tomate, cebolla, vinagreta
<b>Ensalada de la huerta</b>	lechuga, pepino, zanahoria, maíz
<b>Arroz Bio criollo</b>	arroz Bio, cebolla, taquitos de jamón, pasas

Para Collège y Lycée: buffet de crudités y ensalada compuesta

Para Maternelle y Primaire: bol de crudités y ensaladas en mesa

Pescado fresco según mercado: merluza, bacalao, salmón, cazón, pez espada; al horno, a la plancha o rebozado

Salsas para pescado: salsa de tomate, salsa verde, salsa blanca, salsa tártara, salsa fina, salsa Roquefort, salsa beurre blanc, salsa curry, salsa tzatziki

Fruta: melón, sandía, plátano, manzana, pera, naranja, nectarina

Queso: Brie, Edam, Burgos, Manchego, Quesito, Havarty, Gouda, Emmental

Utilizamos Ternera, Cerdo y Pollo de proximidad para la producción de los menús

Plato o menú propuesto por los alumnos de CE2 o 4ème en Comisión de Menús

