

OBSERVACIONES SOBRE EL MENÚ DE MAYO 2018

Verduras Mediterráneo	calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla
Ensalada de primavera	lechuga, pepino, maíz, espárragos, piña, atún
Ensalada de crudités	lechuga, pepino, maíz, rabanitos, espárragos blancos
Ensalada de pasta ECO	lechuga, pasta ECO, atún huevo duro, olivas negras, pimiento, tomate
Jardinera de hortalizas	judía verde, patata, zanahoria, guisante
Salade Niçoise	lechuga, patata, judía verde, atún, huevo cocido, olivas negras, maíz, pimiento
Ensalada mexicana	lechuga, maíz, cebolla morada, cilantro, tomate, pimiento rojo
Banana split	plátano, helado de vainilla, nata, sirope de chocolate
Sopa de verduras	patata, zanahoria, puerro, cebolla, col, nabo
Gratin de patata	patata, cebolla, bechamel, bacon, queso
Ensalada de la huerta	lechuga, pepino, zanahoria, maíz
Arroz integral criollo	arroz integral, bacon, pasas, cebolla
Menestra de verduras	zanahoria, guisantes, coliflor, col de Bruselas, judía verde, cebolla
Arroz a la cazuela	arroz, verduras (cebolla, pimiento, tomate), guisantes, carne de ternera y cerdo
Ensalada variada	lechuga, pepino, zanahoria, tomate
Salade croutons et lardons	lechuga, bacon, queso, pan frito
Verduritas tricolor	judía verde, patata, zanahoria, guisante

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, beurre blanc, curry

Fruta: plátano, manzana, pera, naranja, piña en su jugo, mandarina, melocotón en almíbar

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

La Ternera, Cerdo y Pollo utilizados para la realización de los menús es carne de proximidad

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

