

## OBSERVACIONES SOBRE EL MENÚ DE JUNIO 2018

<b>Verduritas tricolor</b>	judía verde, patata, zanahoria, guisante
<b>Ensalada de crudités</b>	lechuga, pepino, maíz, rabanos, espárragos blancos
<b>Menestra de verduras</b>	zanahoria, guisantes, coliflor, col de Bruselas, judía verde, cebolla
<b>Ensalada variada</b>	lechuga, pepino, zanahoria, tomate
<b>Ensalada tropical</b>	lechuga, pepino, maíz, pimientos, piña, zanahoria, surimi (sin surimi para vegetarianos y alergias)
<b>Arroz integral a la Milanesa</b>	arroz integral con verduras y carne (sin carne para vegetarianos)
<b>Ensalada de la huerta</b>	lechuga, pepino, zanahoria, maíz
<b>Tajine de pollo</b>	guiso de pollo con verduras y especias marroquíes
<b>Fideos a la cazuela</b>	fideos Ecológicos con hortalizas y carne (sin carne para vegetarianos y sin gluten para celíacos)
<b>Ensalada de verano</b>	lechuga, arroz, atún, huevo cocido, cebolla, olivas, tomate (sin huevo ni atún para vegetarianos y alergias)
<b>Guacamole</b>	aguacate, tomate, cebolla
<b>Ensalada con judías verdes</b>	lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, judía verde, olivas
<b>Ensalada croutons et lardons</b>	lechuga, bacon, queso en taquitos, pan de molde frito

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

