

MENÚ ESCOLAR DE CPR INF-PRI-SEC “HUMANITAS BILINGUAL SCHOOL TORREJÓN” C.EDUCATIVO TORREJÓN DE ARDOZ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 PATATAS HERVIDAS CON MERLUZA MANZANA
4 PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA MANZANA	5 HERVIDO DE PATATAS BACALAO AL HORNO MANZANA	6 ARROZ BLANCO CON POLLO MANZANA	7 SOPA DESGRASADA CARNE BLANCA MANZANA	8 PURÉ DE CALABAZA MERLUZA AL VAPOR MANZANA
11 PURÉ DE PATATA PAVO A LA PLANCHA MANZANA	12 PURÉ DE ZANAHORIA MERLUZA AL VAPOR MANZANA	13 PATATAS HERVIDAS POLLO A LA PLANCHA MANZANA	14 PURÉ DE PATATA PAVO A LA PLANCHA MANZANA	15 ARROZ BLANCO MERLUZA AL HORNO MANZANA
18 PASTA EN BLANCO MERLUZA AL VAPOR MANZANA	19 PURÉ DE PATATA Y ZA- NAHORIA POLLO A LA PLANCHA MANZANA	20 SOPA DESGRASADA CARNE BLANCA MANZANA	21 ARROZ TRES DELICIAS BACALAO AL HORNO MANZANA	22 HERVIDO DE PATATAS TORTILLA FRANCESA MANZANA
25 ARROZ BLANCO MERLUZA AL VAPOR MANZANA	26 PURÉ DE PATATA TORTILLA FRANCESA MANZANA	27 HERVIDO DE PATATAS POLLO ASADO CON LIMÓN MANZANA	28 SOPA DESGRASADA PAVO A LA PLANCHA MANZANA	29 PURÉ DE ZANAHORIA BACALAO AL HORNO MANZANA

El menú diario va acompañado de agua y pan.

Las frutas son frescas y de temporada.

Para la elaboración de los platos utilizamos aceite de oliva virgen y aceite de girasol.

La sal es yodada.

Los productos que consumimos son generalmente frescos no procesados y la recepción diaria.