

Mayo 2022



## ST. ANNE'S SCHOOL II

Avda. de Alfonso, XIII, 162. 28016 Madrid  
Teléf. 91 345 90 60



Se recomienda que tomen a media mañana y a media tarde:  
una pieza de fruta y 1 lácteo; 1 bocadillo variado (fiambre,  
queso y ocasionalmente embutido, ...); 1 fruta y cereales  
(tipo galletas); 2 piezas de frutas.

La información sobre alérgenos está a su  
disposición en el centro escolar.

# Menú

Mayo 2022

1ª Semana

2ª Semana

3ª Semana

4ª Semana

5ª Semana

## LUNES

2

FESTIVO

9

Arroz a la cubana  
Calabacines o berenjenas rellenos  
•  
Huevos fritos o tortilla con salchichas frescas  
Filete de ternera a la milanesa o a la plancha con patatas  
Fruta del tiempo

16

FESTIVO

23

Puré de zanahorias, judías verdes y legumbres  
Arroz tres delicias  
•  
Pechuga de pollo villaroy con ensalada campera  
Rollitos de lenguado con calabacín y gambas  
Fruta del tiempo

30

Arroz a la cubana  
Crepes rellenas de verduras y requesón  
•  
Tortilla o huevos con croquetas y ensalada  
Goulash de ternera con patatas  
Fruta del tiempo

## MARTES

3

Lentejas estofadas con lacón y verduras  
Fajitas de carne con queso y parmesano  
•  
Lomo de Sajonia braseado con patatas panaderas  
Timbal de bacalao gratinado sobre verduras y patatas  
Yogur

10

Fideuá con pollo y verduras  
Salmorejo con picadillo de jamón y huevo  
•  
Lomo empando o a la plancha con guisantes con jamón  
Salmon al horno en hojaldre con crema de gambas  
Coctel de frutas

17

Sopa de picadillo de pollo y jamón con estrellitas  
Milhojas de berenjena, queso y tomate  
•  
Gallo a la romana con verduritas al vapor  
Alitas de pollo a la barbacoa  
Fruta del tiempo

24

Puchero castellano (legumbre, pollo, ternera y verduras)  
Ensalada César con beicon y pollo  
•  
San Jacobos caseros con ensalada de pasta y atún  
Filete de merluza relleno de jamón y queso  
Fruta del tiempo

31

Coditos con tomate y queso  
Pastel de sándwich vegetal con ensalada de verano  
•  
Bitoque de pollo con verduritas  
Timbal de brandada de bacalao confitado con pimientos de piquillo  
Helado

## MIÉRCOLES

4

Crema de zanahorias, calabaza, puerro y pollo  
Tallarines salteados con soja, gambas y setas  
•  
Tortilla española con ensalada de pasta vegetal  
Pollo al Tikka Masalla con arroz  
Fruta variada

11

Alubias con lacón y verduras  
Pastel de patata, beicon y queso  
•  
Albóndigas caseras de ternera en salsa con patatas dado  
Fritura de pescado con ensalada de endibias  
Natillas

18

Lentejas a la riojana con verduras  
Lasaña de carne o atún gratinada al horno  
•  
Jamoncitos de pollo en salsa con patatas  
Parrillada de pescado con verduras salteadas  
Fruta variada

25

Sopa de jamón y pollo  
Salmorejo con jamón serrano y huevo  
•  
Magro de cerdo agridulce con arroz  
Tacos de merluza crujiente con verduras en tempura  
Coctel de frutas

## JUEVES

5

Sopa de cocido con fideos  
Parrillada de verduras naturales  
•  
Cocido completo (pollo, ternera, chorizo, verduras)  
Brocheta de mero, salmón y verduritas  
Fruta del tiempo

12

Coditos con tomate y salsa boloñesa  
Sopa de arroz a la marinera  
•  
Pollo asado en su jugo con ensalada campera  
Tortilla de verduras paisana rellena  
Fruta del tiempo

19

Paella mixta con verduras y magro  
Ensalada de espinacas con crujiente de beicon y nueces  
•  
Pernil asado en su jugo con puré de patatas  
Suquet de pescado y marisco  
Macedonia de frutas

26

Arroz con pollo, magro y verduras  
Ensalada de tomate, salmón, queso y aguacate  
•  
Tortilla de calabacín con queso y ensalada de verano  
Pollo al estilo Kentucky con salsa barbacoa  
Helado

## VIERNES

6

Arroz a la huertana  
Ensalada de mango y queso de cabra  
•  
Filete de merluza empanado o a la plancha con ensalada o yuca fruta  
Solomillo Wellington o a la parrilla con patatas  
Macedonia de frutas

13

Crema de calabacín con quesitos  
Quesadillas de carne con 4 quesos y guacamole  
•  
Tirabuzones de merluza marinados con ensalada de verduras  
Parrillada de carne con patatas  
Yogur

20

Macarrones con beicon, queso y tomate  
Entremeses fríos y calientes con ensaladilla  
•  
Tortilla española con ensalada de couscous y quinoa  
Costillas asadas a la barbacoa con patatas  
Helado

27

Espaguetis a la carbonara  
Panaché de verduras de temporada  
•  
Albóndigas caseras en salsa con patatas dado  
Huevos rellenos de atún con ensalada de cogollos  
Fruta variada



\*Además de la guarnición, todos los días habrá ensalada variada

Estos menús han sido validados dietéticamente por Noemí Aparicio Fernández, licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Biología.