

Junio 2021



## 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

Junio 2021

1ª Semana

2ª Semana

3ª Semana

4ª Semana

5ª Semana

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

1

2

3

4

7

8

9

10

11

14

15

16

17

18

21

22

23

24

25

28

29

30

PERMISO MINISTERIAL

Coditos con salsa boloñesa y parmesano  
Ensalada César con beicon y pollo  
Filetes de gallo orly con ensalada campera  
Brocheta de solomillo con beicon y patatas  
Coctel de frutas

Arroz con salsa de tomate  
Ensalada de legumbre con salsa tártara  
Tortilla o huevos fritos con salchichas frescas y ensalada  
Salmón en papillote con puerro, jengibre y salsa Teriyaki  
Fruta variada

COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO

VACACIONES DE VERANO

Paella mixta con verduras  
Pastel de salmón con queso a las finas  
Hamburguesa casera con ensalada de verduras  
Fritura de pescado (boquerones, calamares, cazón...)  
Yogur

Judías verdes salteadas con jamón  
Arroz tres delicias  
San Jacobo casero con ensalada de pasta vegetal  
Huevos rellenos de bonito  
Yogur

Sándwiches y refrescos a media mañana

VACACIONES DE VERANO

VACACIONES DE VERANO

Arroz a la cubana  
Berenjenas con mozzarella gratinadas  
Huevos fritos o tortilla con croquetas de pollo y jamón  
Parrillada de pescado con ensalada de cogollos  
Fruta variada

Lentejas estofadas con verduras y lacón  
Fajitas de carne con queso y guacamole  
Tortilla española con pavo y ensalada  
Carrillera de cerdo en salsa con patatas  
Fruta variada

Fideua de verduras con pollo y magro  
Gazpacho andaluz  
Albóndigas caseras en salsa con patatas dado  
Merluza rellena de jamón y queso  
Helado

VACACIONES DE VERANO

VACACIONES DE VERANO

Crema de verduras naturales y pollo  
Lasaña de carne o bonito al gratén  
Lomo de Sajonia braseado con patatas panaderas  
Bacalao en timbal con patatas y verduras  
Helado

Crema templada de calabacín con quesitos  
Arroz negro con calamares y alioli  
Filete de pollo a la plancha con ensalada de pasta  
Albóndigas caseras de bacalao con patatas  
Helado

Espaguetis a la carbonara  
Ensalada de mango y queso de cabra  
Merluza a la plancha con verduras al vapor  
Alitas de pollo a la barbacoa o al ajillo con patatas  
Fruta variada

VACACIONES DE VERANO

VACACIONES DE VERANO

Lentejas a la riojana con verduras  
Salmorejo con jamón serrano y huevo  
Filete de merluza en tempura con verduras al vapor  
Pollo Tika-Masalla con arroz  
Fruta del tiempo

Sopa de pollo y jamón con estrellitas  
Empanada casera de bonito o de carne  
Filetes rusos con tomate y ensalada de atún  
Tortillas paisanas rellenas y ensalada gourmet  
Fruta del tiempo

Crema castellana de legumbres y verduras  
Salmorejo con jamón y huevo  
Filete de lomo a la plancha con ensalada de arroz  
Tacos de merluza crujientes con tempura de verduras  
Macedonia de frutas

VACACIONES DE VERANO

VACACIONES DE VERANO

\*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.

