

Mayo 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

Mayo 2021

1ª Semana

2ª Semana

3ª Semana

4ª Semana

5ª Semana

**LUNES**

**MARTES**

**MIÉRCOLES**

**JUEVES**

**VIERNES**

3

4

5

6

7

FESTIVO

NO LECTIVO

Crema de calabaza con queso parmesano  
Fajitas de carne con queso y guacamole

Sopa de cocido  
Parrillada de verduras naturales

Macarrones a la boloñesa  
Crepes de verduras y requesón

Lomo de Sajonia braseado con patatas panaderas  
Timbal de bacalao gratinado sobre verduras y patatas

Cocido completo (garbanzos, pollo, ternera, verduras, chorizo)  
Huevos rellenos de bonito con ensalada de endibias

Filete de merluza a la romana con ensalada mixta  
Carrillera de cerdo en salsa con patatas

Yogur

Fruta variada

Macedonia de frutas

10

11

12

13

14

Arroz a la cubana  
Nachos con carne y queso

Crema de verduras naturales y pollo  
Lasaña de carne o de bonito al gratén

Lentejas a la riojana con verduras  
Salmorejo con jamón serrano y huevo

Patatas guisadas con ternera y verduras  
Tallarines salteados con soja, setas y gambas

Guisantes salteados con beicon  
Tosta de ahumados con ensalada capresse

Huevos fritos o tortilla con salchichas frescas  
Salmón en hojaldre con crema de gambas

San Jacobos caseros con ensalada de pasta vegetal  
Parrillada de pescado con ensalada de cogollos

Filete de pollo empanado o a la plancha con ensalada primaveral  
Suquet de pescado y marisco

Tirabuzones de merluza adobados con ensalada de atún  
Escalopines de ternera al roquefort con aros de cebolla  
Helado

Hamburguesa casera con ensalada campera  
Fritura de pescado (boquerones, calamares, cazón)  
Fruta del tiempo

Fruta variada

Natillas

Macedonia de frutas

17

18

19

20

21

Espaguetis a la carbonara  
Ensalada de mango y queso de cabra

Paella mixta con verduras y magro  
Ensalada de espinacas con beicon, nueces y queso de cabra

Puchero castellano (legumbres, verduras, pollo y ternera)  
Pizza de beicon y queso o cuatro quesos

Sopa de estremitas con picadillo de huevo y jamón  
Berenjenas con mozzarella gratinadas

Puré de zanahoria, judías verdes, puerros y legumbres  
Arroz tres delicias

Filete de merluza empanado o plancha con verduras  
Solomillo al Wellington o a la parrilla con patatas

Albóndigas caseras en salsa con patatas dado  
Merluza rellena de jamón y queso con ensalada

Tortilla de patata con ensalada de pollo  
Parrillada de carne

Pollo asado en su jugo con patatas  
Dorada al horno con patatas panaderas

Filete de lomo con hojaldritos de queso  
Brocheta de mero, salmón y verduritas

Helado

Macedonia de frutas

Fruta del tiempo

Fruta variada

Yogur

24

25

26

27

28

Crema de calabacín con quesitos  
Empanada casera de bonito o de carne

Lentejas estofadas con verduras y lacón  
Risotto de setas de temporada

Coditos con salsa boloñesa y parmesano  
Ensalada César de beicon y pollo

Arroz a la cubana  
Ensalada griega

Sopa de lluvia con pollo y jamón  
Ensalada de pasta vegetal con salsa tárbara

Filetes rusos con tomate y patatas fritas  
Tacos de merluza crujientes con tempura de verduras

Pernil asado en su jugo con verduras y puré de patata  
Corvina al horno con escalivada

Filetes de gallo Orly con ensalada de verduras  
Pollo al Tika-Masala con arroz al curry

Tortilla o huevos fritos con croquetas de jamón  
Libritos de lomo rellenos y patatas fritas

Jamoncitos de pollo al horno con patatas panaderas  
Tortilla de bacalao con pimientos asados

Fruta variada

Fruta del tiempo

Yogur

Macedonia de frutas

Fruta variada

31

PERMISO MINISTERIAL



\*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.