

## CAMPAMENTO DE VERANO

### CEIP CAMILO JOSÉ CELA, CEIP LORENZO LUZURIAGA Y CEIP RABINDRANATH TAGORE



## MENÚ JUNIO 2021



LUNES				MARTES				MIÉRCOLES -DÍA 23-				JUEVES -DÍA 24-				VIERNES -DÍA 25-			
								Crema de calabaza y calabacín 🍷 Magro de cerdo con verduras y patatas 🍷 Fruta y pan 🍷				Arroz con tomate Ternera asada con daditos de calabacín 🍷 Yogur sabor y pan 🍷				Ensalada de alubias blancas 🍷 Filete de merluza a la gallega 🍷 Fruta y pan 🍷			
Kcal:419	Prot:24.7	Lip:8.7	HC:63.6	Kcal:458	Prot:33.5	Lip:14	HC:52.7	Kcal:343	Prot:17.5	Lip:9.5	HC:50	Kcal:452	Prot:24	Lip:14.6	HC:59	Kcal:446	Prot:26.4	Lip:9	HC:69.7
-DÍA 28- Menestra de verduras rehogada con cebollita Escalope de pollo con lechuga y maíz 🍷 Yogur sabor y pan 🍷				-DÍA 29- Fideua de verduras 🍷 Filete de abadejo con pisto 🍷 Fruta y pan 🍷				-DÍA 30- Vichyssoise 🍷 Roti de pavo en salsa con zanahoria baby 🍷 Yogur sabor y pan 🍷											
Kcal:441	Prot:22.5	Lip:13	HC:62.4	Kcal:338	Prot:15.5	Lip:10.7	HC:48	Kcal:451	Prot:27.7	Lip:20.3	HC:43								

Menú neurosaludable



Producto ecológico



GLUTEN 🍷	HUEVO 🍷	PESCADO 🍷	MOLUSCO 🍷	SOJA 🍷	ALTRAMUCES 🍷	LECHE 🍷	SÉSAMO 🍷	FRUTOS DE CÁSCARA 🍷	APIO 🍷	MOSTAZA 🍷	SULFITOS 🍷	CACAHUETE 🍷	CRUSTÁCEOS 🍷
----------	---------	-----------	-----------	--------	--------------	---------	----------	---------------------	--------	-----------	------------	-------------	--------------

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web [www.enasui.com](http://www.enasui.com) de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.