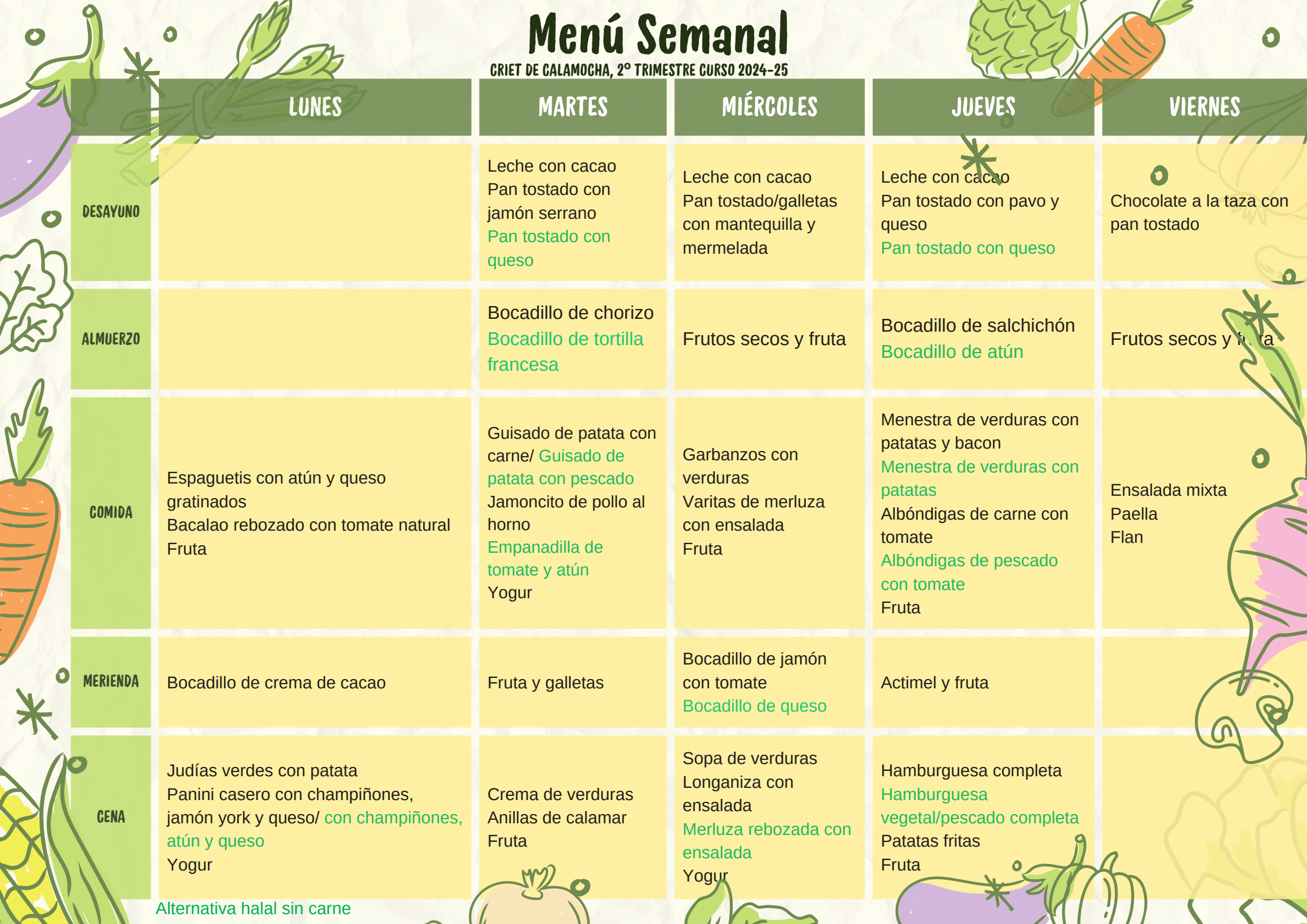


# Menú Semanal

GRIET DE CALAMOCHA, 2º TRIMESTRE CURSO 2024-25



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO		Leche con cacao Pan tostado con jamón serrano Pan tostado con queso	Leche con cacao Pan tostado/galletas con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Pan tostado con pavo y queso Pan tostado con queso	Chocolate a la taza con pan tostado
ALMUERZO		Bocadillo de chorizo Bocadillo de tortilla francesa	Frutos secos y fruta	Bocadillo de salchichón Bocadillo de atún	Frutos secos y fruta
COMIDA	Espaguetis con atún y queso gratinados Bacalao rebozado con tomate natural Fruta	Guisado de patata con carne/ Guisado de patata con pescado Jamoncito de pollo al horno Empanadilla de tomate y atún Yogur	Garbanzos con verduras Varitas de merluza con ensalada Fruta	Menestra de verduras con patatas y bacon Menestra de verduras con patatas Albóndigas de carne con tomate Albóndigas de pescado con tomate Fruta	Ensalada mixta Paella Flan
MERIENDA	Bocadillo de crema de cacao	Fruta y galletas	Bocadillo de jamón con tomate Bocadillo de queso	Actimel y fruta	
CENA	Judías verdes con patata Panini casero con champiñones, jamón york y queso/ con champiñones, atún y queso Yogur	Crema de verduras Anillas de calamar Fruta	Sopa de verduras Longaniza con ensalada Merluza rebozada con ensalada Yogur	Hamburguesa completa Hamburguesa vegetal/pescado completa Patatas fritas Fruta	

Alternativa halal sin carne