

Menú Semanal

GRIET DE CALAMOCHA, 3r TRIMESTRE CURSO 2024-25

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO		Leche con cacao Pan tostado con pavo Pan tostado con queso	Zumo de frutas Pan tostado / galletas con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Pan tostado con jamón Pan tostado con queso	Chocolate a la taza con pan
ALMUERZO		Bocadillo de chorizo Bocadillo de atún	Bocadillo de salchichón Bocadillo de atún queso fresco	Bocadillo de tortilla francesa	Frutos secos y fruta
COMIDA	Macarrones con tomate, atún y queso rallado Merluza al horno con finas hierbas Fruta	Judías verdes con patata Jamoncitos de pollo al horno Bacalao a la riojana Fruta	PICNIC Bocadillo de jamón con tomate Bocadillo vegetal con queso Fruta	Lentejas estofadas con verduras Bacalao con salsa de cebolla Yogur	Ensalada mixta Paella Flan
MERIENDA	Bocadillo de crema de cacao	Frutos secos y yogur bebido	Fruta	Frutos secos y fruta	
CENA	Sopa de verduras Panini casero con champiñones, jamón york y queso/ con champiñones, atún y queso Fruta	Menestra de verduras con patata Lomo de cerdo a la riojana Anillas de calamar Fruta	Crema de verduras Salchichas frescas de Aragón Empanadillas de atún Yogur	Hamburguesa completa Hamburguesa vegetal/pescado completa Patatas fritas Fruta	

Alternativa halal sin carne