



## CEIP SON FERRER

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada.

SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ

CONTACTE LLAMANDO AL 971682415

VIERNES 1

CREMA DE VERDURAS Y GARBANZOS

CROQUETAS DE POLLO

TOMATE ALIÑADO

FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**

Salmón a la plancha con patata, brócoli y zanahoria

Fruta de temporada

LUNES 4

ARROZ CON TOMATE

LENGUADO ADOBADO CASERO

LECHUGAS VARIADAS, ZANAHORIA Y ACEITUNAS  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Puré de verduras y Contramuslo con patata cocida  
Fruta de temporada

MARTES 5

FIDEOS GRUESOS DE PESCADO (ajo, cebolla, pimiento rojo, tomate y merluza)

TORTILLA PAISANA

COLIFLOR REBOZADA  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Ensalada con aceitunas y Rape salteado con limón y arroz  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 6

LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, zanahoria y tomate)

HAMBURGUESA CASERA DE CARNE MIXTA A LA PLANCHA

LECHUGAS VARIADAS  
YOGUR

**Sugerencia de cena:**  
Sopa de pasta y filete de pavo a la plancha con calabacín  
Fruta de temporada

JUEVES 7

CREMA DE ZANAHORIA Y GUISANTES

MERLUZA A LA VASCA

JUDÍAS VERDES Y PATATA  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Tortilla de patata y cebolla con ensalada con nueces  
Fruta de temporada

VIERNES 8

SOPA DE COCIDO

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

LECHUGAS, TOMATE Y MAIZ  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Puré de verduras y lomo de merluza con patata y tomate  
Fruta de temporada

LUNES 11

CAZUELA DE PESCADO (cebolla, tomate, guisantes, patata, ajo, perejil, merluza)

ESCALOPE CASERO DE LOMO

LECHUGAS, TOMATE Y MAIZ

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Huevo cocido con arroz cocido, cebolla, judías verdes, zanahoria  
Fruta de temporada

MARTES 12

CANELONES ROSSINI

SALMÓN A LA PLANCHA CON ENELDO

JUDÍAS VERDES SALTEADAS

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Lomo a la plancha con puerros, cebolla y puré de patata  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 13

PURÉ DE VERDURAS Y LEGUMBRE

TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN

TOMATE ALIÑADO CON ATÚN  
YOGUR

**Sugerencia de cena:**  
Lenguado enharinado con espinacas a la crema  
Fruta de temporada

JUEVES 14

SOPA DE POLLO, PUERRO Y ZANAHORIA

ESTOFADO DE POLLO

VERDURA (cebolla, pimiento verde, zanahoria, tomate, ajo, laurel) Y PATATA

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Tortilla de patata y cebolla con ensalada con aceitunas  
Fruta de temporada

VIERNES 15

GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS (cebolla, tomate, zanahoria, espinacas)

CALAMARES A LA ANDALUZA

LECHUGAS VARIADAS Y QUESO FRESCO

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Fajitas de lomo con cebolla, pimientos y zanahoria  
Fruta de temporada

LUNES 18

LENTEJAS ESTOFADAS CON ESPINACAS (cebolla, pimientos, zanahoria y tomate)

BACALAO EMPANADO CASERO

TOMATE ALIÑADO CON ACEITUNAS  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Muslito de pollo con pimientos salteados  
Fruta de temporada

MARTES 19

ESPAGUETIS BOLOÑESA

TORTILLA DE ATÚN

LECHUGA, CANÓNIGOS Y MAIZ  
FRUTA DE TEMPORADA

**Sugerencia de cena:**  
Merluza al horno con cebolla, zanahoria y patata  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 20

ARROZ DE PESCADO (ajo, cebolla, pimiento rojo, tomate, guisantes y merluza)

LOMO ASADO

VERDURAS AL HORNO  
YOGUR

**Sugerencia de cena:**  
Tortilla de patata y cebolla con ensalada con nueces  
Fruta de temporada

JUEVES 21

SOPA DE CARACOLA

MERLUZA AL HORNO

TUMBET (pimiento, calabacín, tomate y patata)

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Puré de verduras y croquetas de espinacas con ensalada  
Fruta de temporada

VIERNES 22

FIDEUÀ MIXTA

SALCHICHAS FRESCAS

TRAMPÓ

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Quesadillas variadas caseras  
Fruta de temporada

LUNES 25

CREMA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERROS

LOMO A LA CAZADORA

CHAMPIÑONES Y PATATAS

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Sopa de pescado y pescadilla hervida con judías y zanahoria  
Fruta de temporada

MARTES 26

ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, tomate y zanahoria)

PIZZA DE JAMÓN

LECHUGAS ALIÑADAS

FRUTA DE TEMPORADA  
**Sugerencia de cena:**  
Crema de verduras y Bacalao con tomate  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 27

SOPA DE BULLIT

BULLIT

(PATATA, ZANAHORIA, COL Y GARBANZOS)

YOGUR  
**Sugerencia de cena:**  
Tortilla de patata y cebolla con ensalada con aceitunas  
Fruta de temporada

IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 111,53 €

VALES DIARIOS: 6,40 €

La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.

LOS RECIBOS QUE SE COBRAN POR BANCO EL MES DE FEBRERO SERÁ LA CUOTA DE 117,40 €, YA QUE EL MES DE ENERO SE LES COBRO UN DÍA MENOS POR ERROR CON LOS DÍAS NO LECTIVOS

