



# CENTRO EDUCATIVO HISPANO BRITÁNICO S21

## CURSO 2023-2024



Tercer Trimestre

Menú  
primavera

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º SEMANA	Puré de zanahorias	Sopa de pollo	Potaje de lentejas	Puré de acelgas	Macarrones con queso
	Croquetas con papas	Tortilla de verduras	Arroz Hispano Británico	Pollo al limón con papas guisadas	Salpicón de atún
	Pieza de fruta natural	Gelatina	Pieza de fruta natural	Piña	Yogurt
2º SEMANA	Potaje de verduras	Potaje de judías	Sopa de pollo	Potaje de acelgas	Potaje de calabaza
	Empanadillas con papas	Pechuga asada con ensaladilla	Merluza con ensalada	Arroz blanco con bisec ruso	Espaguetis con salsa
	Pieza de fruta natural	Melocotón	Pieza de fruta natural	Mousse de yogurt	Fruta natural
3º SEMANA	Puré de bubangos	Potaje de lentejas	Sopa de pollo	Puré de verduras	Puré de acelgas
	Tortilla	Arroz blanco con salchicha	Bistec picado	Salpicón de atún	Macarrones boloñesa
	Pieza de fruta natural	Flan	Pieza de fruta natural	Yogurt	Piña
4º SEMANA	Potaje de verduras	Puré de judías	Puré de espinacas	Sopa de pollo	Puré de calabaza
	Varitas de merluza con pasta fría	Alitas de pollo al horno con papas	Huevos rellenos con arroz	Filo de ternera con papas guisadas	Salchichas pavo-pollo con ensalada
	Pieza de fruta natural	Fruta con nata	Pieza de fruta natural	Helado	Pieza de fruta natural

Postres, empanados y salsas son elaborados con productos naturales en nuestra cocina. El colegio dispone de menús para celíacos, diabéticos, alérgicos... (En estos casos consultar en Secretaría).