

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p><b>26</b> 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA 2º ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA 3º HAMBURGUESA CON PATATAS 4º FRUTA</p> 	<p><b>27</b> 1º ENSALADA MIXTA 2º LENTEJAS HORTELANAS 3º LOMO FRESCO CON COUS COUS 4º FRUTA</p> 	<p><b>28</b> 1º ENSALADA LECHUGA, MAÍZ Y QUESO 2º PAELLA DE VERDURAS 3º PESCADO EN SALSA VERDE 4º HELADO</p>   

**Alérgenos de declaración obligatoria**



TODOS NUESTROS MENÚS SON ELABORADOS DE FORMA CASERA CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD Y EN LAS PROPIAS COCINAS DE LA CAFETERÍA DE UMH ALTABIX

JULIO 2019



VUELVE LA ESCUELA DE VERANO  
DE SIEMPRE EN LA UMH

CATERING

gestión de cocinas escolares  
y monitores de comedor

45

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>1 1º ENSALADA MIXTA</p> <p>2º MACARRONES A LA CARBONARA</p> <p>3º LOMO FRESCO PLANCHA CON JUDÍAS AL VAPOR</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>2 1º ENSALADA ALTABIX</p> <p>2º SOPA DE AVE CON FIDEOS</p> <p>3º ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS</p> <p>4º PUDIN CASERO</p>	<p>3 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA</p> <p>2º OLLETA ALICANTINA</p> <p>3º VENTRESCA DE MERLUZA CON BOLITAS DE QUESO</p> <p>4º HELADO</p>	<p>4 1º ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO, OLIVAS Y TOMATE</p> <p>2º TORTILLA DE PATATAS Y PAVO</p> <p>3º ARROZ A LA CUBANA</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>5 1º ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y REMOLACHA</p> <p>2º GAZPACHO ANDALUZ CON TOSTONES</p> <p>3º MUSLITITOS DE POLLO CON PASTA</p> <p>4º FRUTA</p>
<p>8 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA</p> <p>2º GUISO DE CALAMAR</p> <p>3º HAMBURGUESA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>9 1º ENSALADA LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA</p> <p>2º CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA</p> <p>3º ARROZ A BANDA CON TROPEZONES</p> <p>4º HELADO</p>	<p>10 1º ENSALADA MIXTA</p> <p>2º ESPAGUETIS BOLOÑESA</p> <p>3º MERLUZA CON CRUJIENTE DE QUESO</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>11 1º ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, LECHUGA</p> <p>2º OLLETA ALICANTINA</p> <p>3º LONGANIZAS DE AVE CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>4º PUDIN CASERO</p>	<p>12 1º ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ESPÁRRAGOS</p> <p>2º SOPA DE AVE CON ESTRELLITAS</p> <p>3º NUGGETS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>4º FRUTA</p>
<p>15 1º ENSALADA LECHUGA, MAÍZ Y QUESO</p> <p>2º GARBANZOS CON VERDURAS</p> <p>3º TORTILLA DE PATATAS CON RODAJAS DE TOMATE</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>16 1º ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA Y BROTES DE SOJA</p> <p>2º CREMA DE CALABACÍN</p> <p>3º HAMBURGUESA COMPLETA</p> <p>4º HELADO</p>	<p>17 1º ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS</p> <p>2º LACON PREPARADO Y QUESO FRESCO</p> <p>3º FIDEUÁ MARINERA</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>18 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA</p> <p>2º LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>3º CANELONES ROSSINI</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>19 1º ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ATÚN</p> <p>2º PATATAS GRATINADAS CON BACON</p> <p>3º MUSLO DE POLLO EN SALSA DE ALMENDRAS</p> <p>4º NATILLAS CASERAS</p>
<p>22 1º ENSALADA LECH, MAÍZ Y YORK</p> <p>2º LACITOS DE PASTA CON ATÚN, HUEVO Y TOMATE</p> <p>3º SAN JACOBO CON JUDÍAS</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>23 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA</p> <p>2º MELÓN CON JAMÓN</p> <p>3º ARROZ DE MAGRA Y POLLO</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>24 1º ENSALADA LECH, ZANAHORIA Y PEPINO</p> <p>2º PATATAS A LA RIOJANA</p> <p>3º MERLUZA A LA ROMANA</p> <p>4º NATILLAS CASERAS CHOCOLATE</p>	<p>25 1º ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS</p> <p>2º CREMA DE HORTALIZAS</p> <p>3º TERNERA EN SALSA CON PATATAS FRITAS</p> <p>4º POSTRE LÁCTEO</p>	<p>26 1º GUISADO DE ALBÓNDIGAS Y POLLO</p> <p>2º RUSTIDERA DE SALMÓN</p> <p>3º FRUTA</p>
<p>29 1º ENSALADA MEDITERRÁNEA</p> <p>2º ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>3º LOMO FRESCO PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS</p> <p>4º HELADO</p>	<p>30 1º ENSALADA MIXTA</p> <p>2º MACARRONES BOLOÑESA</p> <p>3º PESCADO EN SALSA VERDE</p> <p>4º FRUTA</p>	<p>31 1º ENSALADA ALTABIX</p> <p>2º CREMA DE LEGUMBRES</p> <p>3º POLLO EN SALSA CON PATATAS</p> <p>4º FLAN CASERO</p>		

Alérgenos de declaración obligatoria



TODOS NUESTROS MENÚS SON ELABORADOS DE FORMA CASERA CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD Y EN LAS PROPIAS COCINAS DE LA CAFETERÍA DE UMH ALTABIX

**FICHA DE DATOS ALERGIAS**

Alumno:  
Edad:  
Tutor(a)/ Profesor(a):  
Curso:  
Padre/Representante:  
Teléfono/s de aviso:  
Lugar de la medicación:



Alérgico/a a: \_\_\_\_\_

Qué hacer en caso de reacción alérgica:

---

---

---

---

---

---

---

NO DEJAR NUNCA AL NIÑO/A SOLO

Llame a teléfono de urgencias teléfono 112  
y comuníquese que es una reacción alérgica

Avisar representante legal

CATERING

45

gestión de cocinas escolares  
y monitores de comedor

CATERING

45

gestión de cocinas escolares  
y monitores de comedor