

COCINA PROPIA

MENÚ SEMANAL

- En esta Edición se han diseñado dos opciones de Menú, pudiendo elegir entre ambas. En caso de querer la opción A, no es necesario comunicarlo (será el menú por defecto).
- Es posible que algún plato del menú cambie.
- Se tendrá en cuenta los alérgenos e intolerancias de cada alumno, y se modificará el plato para cada caso.
- El precio del menú por día suelto será de 15 euros.
- Se puede cambiar la opción del menú semanalmente.

OPCIÓN A

SEMANA 1, 3, 5, 7

LUNES
Crema de calabacín
Macarrones a la boloñesa
Fruta

MARTES
Arroz a la cubana
Lomo a la plancha con patatas
Lácteos

MIÉRCOLES
Pasta con queso y tomate frito
Cazón a la plancha con verduras
Fruta

JUEVES
Ensalada mixta
Paella valenciana
Lácteos

VIERNES
Entremeses
Fideuá marinera
Helado

SEMANA 2, 4, 6

LUNES
Crema de verduras
Pollo al horno con patatas asadas
Fruta

MARTES
Ensalada de pasta
Palitos de merluza con patata
Lácteos

MIÉRCOLES
Ensalada murciana
Guiso de ternera
Fruta Fruta

JUEVES
Ensalada valenciana
Paella
Lácteos

VIERNES
Lentejas con verduras
Nuggets con patatas
Helado

COCINA PROPIA

MENÚ SEMANAL

OPCIÓN B

SEMANA 1, 3, 5, 7

LUNES

Pasta boloñesa
Delicia de calamar
Fruta

MARTES

Arroz a la cubana
Hamburguesa de pollo con patatas
Lácteos

MIÉRCOLES

Crema de calabacín
Nuggets con patatas
Fruta

JUEVES

Ensalada valenciana
Paella
Lácteos

VIERNES

Salmorejo
Pizza
Helado

SEMANA 2, 4, 6

LUNES:

Ensalada de tomate y maíz
Longanizas con patatas
Fruta

MARTES:

Salmorejo
Albóndigas
Lácteos

MIÉRCOLES

Sopa de fideos con huevo
Pollo empanado
Fruta

JUEVES

ensalada mixta
Paella valenciana
Lácteo

VIERNES

Pasta boloñesa
Hamburguesa de pescado
Helado

- Es posible que algún plato del menú cambie.
- Se tendrá en cuenta los alérgenos e intolerancias de cada alumno, y se modificará el plato para cada caso.

En caso de querer la **OPCIÓN B**, modificarlo en la plataforma <https://campusdeveranocastellon.com/>