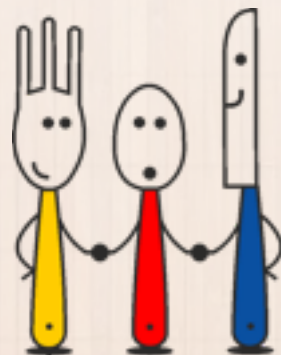


# COLECTIVIDADES JUAN XXIII - MENÚ JUNIO 2022

## INTOLERANTES A LA LACTOSA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>TODOS LOS DÍAS:</p> <p>Habrà a disposición de los niños que así lo quieran:</p> <p>FRUTA DEL TIEMPO</p>		<p><b><u>DIA 1</u></b></p> <p>Ensalada variada Lentejas Castellana Magro en tacos en salsa de tomate Fruta del tiempo</p>	<p><b><u>DIA 2</u></b></p> <p>Ensalada variada Ensalada de pasta Hamburguesa plancha con guisantes salteados con jamón Helado</p>	<p><b><u>DIA 3</u></b></p> <p>Ensalada variada Guisado de costilla Tortilla francesa con loncha de york Fruta del tiempo</p>
<p><b><u>DIA 6</u></b></p> <p>Ensalada variada Alubias con arroz Bacalao al horno sobre cama de patata Fruta del tiempo</p>	<p><b><u>DIA 7</u></b></p> <p>Ensalada variada Espaguetis con atún Escalope vienes con tomate Yogur de soja</p>	<p><b><u>DIA 8</u></b></p> <p>Ensalada variada Sopa cubierta Muslo de pollo a las finas hierbas con patatas horno Fruta del tiempo</p>	<p><b><u>DIA 9</u></b></p> <p>Ensalada variada Arroz cubana con tomate; Huevo cocido con salchicha fresca Helado</p>	<p><b><u>DIA 10</u></b></p> <p>Ensalada variada Entremeses variados (con pizza) Albóndigas en su jugo con verduras y patatas dado Melocotón en almíbar</p>
<p><b><u>DIA 13</u></b></p> <p>Ensalada variada Lentejas con verduritas Lomo adobado a la plancha con zanahoria baby Fruta del tiempo</p>	<p><b><u>DIA 14</u></b></p> <p>Ensalada variada Ensalada de pasta Pescado de Lonja Yogur de soja</p>	<p><b><u>DIA 15</u></b></p> <p>Ensalada variada Olleta Alicantina Tortilla española con loncha de pavo Fruta del tiempo</p>	<p><b><u>DIA 16</u></b></p> <p>Ensalada variada Puré de calabacín Delicias de pechuga con patatas fritas Helado</p>	<p><b><u>DIA 17</u></b></p> <p>Ensalada variada Macarrones Merluza a la plancha en salsa verde Fruta del tiempo</p>



EN APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, COLECTIVIDADES JUAN XXIII TIENE A DISPOSICIÓN EN LA COCINA SATELITE DE CADA CENTRO, LA INFORMACIÓN DETALLADA DE LA PRESENCIA Y GESTIÓN DE LOS ALERGENOS Y/O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DE TODOS NUESTROS PLATOS, ESTO ES ASÍ DESDE EL AÑO 2011.

