



MENU TALLERES DE VERANO MUNA. *SEMANA 6: del 31 de julio al 4 de agosto*

Día 1

Tequeños de queso
Entrecot a la plancha con puré de papas
Macedonia de frutas

Día 2

Sopa fría de melón
Lasaña de ternera
Quesillo

Día 3

Crema de verduras
Fajita de pollo empanada con queso
Yogurt con fruta

Días 4

Churros de pescado
Huevos rotos
Tarta Oreo

Día 5

Tortilla de verduras
Macarrones a la boloñesa con queso
Gelatina



MENU TALLERES DE VERANO MUNA. SEMANA 7: del 7 al 11 de agosto

Día 1

Ensaladilla rusa
Hamburguesa de ternera con queso
Mousse de chocolate

Día 2

Croquetas de serrano
Fogonero con papas guisadas con mojo verde
Quesillo

Día 3

Crema de zanahoria y batata
Tiras de pollo empanadas con arroz y papas fritas
Fruta de temporada

Día 4

Huevos rellenos con atún
Espaguetis a la boloñesa con queso
Tiramisú

Día 5

Potaje de berros
Albóndigas en salsa con arroz
Gelatina de fresa

SEMANA 8, 9 y 10 No se ofrecerá el servicio de comidas del TEA.



MENU TALLERES DE VERANO MUNA. [SEMANA 11: del 4 al 8 de septiembre](#)

Día 1

Crema de calabaza y zanahoria
Buñuelos de pescado con puré de papas
Mousse de dulce de leche

Día 2

Puré de lentejas
Albóndigas de pollo en salsa con arroz blanco
Tarta Oreo

Día 3

Crema de verduras con tacos de queso blanco
Solomillo de cerdo con papas panaderas
Macedonia de frutas

Día 4

Croquetas de pollo
Arroz con verduras y huevo a la plancha
Cookies cheesecake

Día 5

Sopa de fideos
Churros de pescado con papas fritas
Arroz con leche