

MENUS ORIENTATIVOS CAMPAMENTO 2014

COMIDA	CENA
Espagueti a la boloñesa Merluza a la romana con ensalada.	Puré de patatas Salchichas con keetchup y tomate
Patatas guisada con costillas Tortilla de atún con ensalada	Sopa castellana Lacón a la gallega
Lentejas caseras Filete de ternera con patatas fritas	Judías verdes reogadas Filete de mero rebozado
Paella valenciana Pollo al ajillo en salsa.	Sopa de picadillo Hamburguesa con patas, lechuga tomate.
Ensalada campera Escalope con patatas	Menestra de verdura Calamares a la romana, empanadillas.
Sopa de fideos Cocido madrileño completo	Arroz a la cubana Palitos de merluza con ensalada
Macarrones con tomate y chorizo San Jacobo con ensalada	Crema de espárragos a la alcachofa Alitas de pollo con patatas fritas.

POSTRES:

- ❖ *Fruta del tiempo variada, melocotón en almibar productos lácteos: natillas, yogur, helados de varios gustos, arroz con leche*

DESAYUNOS:

- ❖ *Leche con cola cao, galletas, pan mantequilla y mermelada.
Café Con leche para los responsables.*

EXCURSIONES Y SALIDAS

- ❖ *Los picnics para las marchas o excursiones se confeccionaran de común acuerdo con los grupos en función de la duración de la actividad, y la edad de los participantes.*

OBSERVACIONES:

Los menús esta confeccionados; teniendo en cuenta las especiales características de la actividad del campamento y el esfuerzo físico necesario que se requiere para su ejecución; elaborados por personal de cocina con experiencia en alimentación infantil y juvenil. Que durante el curso escolar realizan su trabajo en comedores escolares Cumpliendo la legislación vigente en materia alimentaria de la junta de castilla y León, ORDEN FAM 657/2005, de 4 de mayo, B.O.C. y L. 107-2006.