

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

1 LENTEJAS ESTOFADAS

2 .PECHUGA A LA PLANCHA*

3. FRUTA FRESCA

1..ENSALADA

3. FRUTA FRESCA

JUEVES

1.ENSALADA

2.MACARRONES CON PICADILLO

3.FRUTA FRESCA

13 1 ENSALADILLA 2.PESCADO FRESCO*

VIERNES

10

1.ENSALADA MIXTA 2 .ARROZ A LA CUBANA 3. HELADO

1.CREMA DE VERDURAS

2 FRITOS BACALAO*

3 .FRUTA FRESCA

18

11

2.NEGRITOS CON ARROZ

12

1.PATATAS A LA MARINERA 2. LOMO A LA PLANCHA* 3. YOGUR

20

1.GARBANZOS GUISADOS 2.PESCADO FRESCO*

3. FRUTA FRESCA

3. FRUTA FRESCA

23

1. LENTEJAS 2.HUEVOS A LA MIMOSA* 3.FRUTA FRESCA

1 ENSALADA DE PASTA INTEGRAL

2 TORTILLA FRANCESA

3 .FRUTA FRESCA

24

1.FRÉJOLES CON PATATAS 2 SALMÓN A LA PLANCHA* 3. FRUTA FRESCA

25

1.ENSALADA 2.LASAÑA CASERA 3 .FRUTA FRESCA

26

1..CREMA DE VERDURAS 2.POLLO AL AJILLO* 3.FRUTA FRESCA

27

1.PAELLA 2.PESCADO FRESCO* 3. HELADO

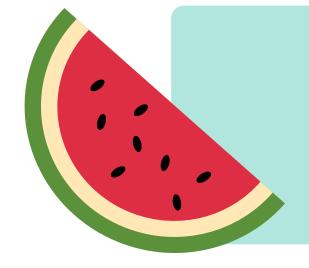
30

1.ENSALADA MIXTA 2.ARROZ A LA CUBANA 3. FRUTA FRESCA

VUELTA







TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN (LOS MARTES Y VIERNES ES INTEGRAL) Y EL AGUA ES DEL GRIFO. SERVIDO EN LA PASTA ES INTEGRAL

LA FRUTA ES DE TEMPORADA Y LOS POSTRES SON CASEROS

EL PESCADO FRESCO SUELE SER: PARROCHA, BOCARTE O MIRLOTO.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PARA ENSALADAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN PARA FREIR Y COCINAR LAS SALSAS DE TOMATE SON CASERAS

LOS MENÚS ESTÁN DISEÑADOS POR LA ESTRATEGIA NAOS Y REVISADOS POR PERSONAL CUALIFICADO. *ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

