



Menu ENERO



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

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

13

1. CREMA DE VERDURAS
2. SALMÓN A LA PLANCHA*
3. FRUTA FRESCA

14

1. ENSALADA MIXTA
2. POTE ASTURIANO
3. FRUTA FRESCA

8

1. ENSALADA MIXTA
2. ESPAGUETIS CON TOMATE*
3. FRUTA FRESCA

9

1. LENTEJAS ESTOFADAS
2. PESCADO FRESCO*
3. FRUTA FRESCA

19

1. MACARRONES INTEGRALES
2. TORTILLA JAMÓN YORK*
3. FRUTA FRESCA

20

1. SOPA
3. HAMBURGUESA CON PATATAS
2. FRUTA FRESCA

21

1. PAELLA
2. BACALAO CON PISTO*
- FRUTA FRESCA

22

1. ENSALADA MIXTA
2. LASAÑA CASERA
3. FRUTA FRESCA

23

1. FABES PINTES.
2. PESCADO FRESCO*
3. FRUTA FRESCA

26

1. ARROZ CON VERDURAS.
- HUEVOS RELLENOS*
3. FRUTA FRESCA

27

1. PATATAS A LA RIOJANA
2. FRITOS DE BACALAO*
3. FRUTA FRESCA

28

1. SOPA DE GARBANZOS
2. GARBANZOS
3. FRUTA FRESCA

29

1. ESPAGUETIS CON TOMATE
2. PECHUGA POLLO PLANCHA*
3. POSTRE CASERO

30

1. LENTEJAS ESTOFADAS
2. PESCADO FRESCO*
3. FRUTA FRESCA



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

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, LAS PIZZAS Y LAS LASAÑAS SON CASERAS

LOS MENÚS ESTÁN DISEÑADOS POR LA ESTRATEGIA NAOS Y REVISADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

*ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

