



C.P. POETA ANTÓN DE MARI-REGUERA

DICIEMBRE 25-26

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Puré de verduras (patata, calabacín, cebolla, puerro, calabaza, zanahoria) Pechuga de pavo asado con manzana Fruta de temporada	2 Lentejas estofadas (patata, cebolla, pimiento, zanahoria, puerro) Huevos a la mimosa con LTC (bonito, mayonesa) Fruta de temporada	3 Arroz con verduras (cebolla, puerro, zanahoria, calabacín, guisantes, setas) Fritos de merluza caseros Fruta de temporada	4 Sopa de minestrone (zanahoria, puerro, calabacín) Pollo al horno con pimientos asados Fruta de temporada	5 Fabada con compango Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz) Yogurt natural
8 FESTIVO	9 Judías verdes con patatinas (cebolla, pimiento, zanahoria, puerro, tomate) Tortilla de bonito con ensalada de tomate Fruta de temporada	10 Macarrones napolitana (salsa casera de tomate) Chuletillas de pavo con ensalada LTC Fruta de temporada	11 Garbanzos con espinacas Bacalao al horno Fruta de temporada	12 Crema de calabacín (patata, calabacín, cebolla, puerro) Costilla de cerdo asada con ensalada LTC Yogurt natural
15 Espaguetis integrales con salsa casera de tomate Huevos chimay con ensalada LTC (con bechamel) Fruta de temporada	16 Guisantes estofados con patatinas Salmón al horno Fruta de temporada	17 Fabes con setas Pierna de conejo al horno con tomatitos cherry Fruta de temporada	18 Crema de calabaza (patata, cebolla, puerro, calabaza, zanahoria) Lubina al horno con ensalada LTC Fruta de temporada	19 MENÚ FIN DE AÑO Pastel de pescado (merluza, huevo, nata) Ternera asada con patatas fritas caseras Flan de turrón (turrón, azúcar, leche, huevo)

*Para la elaboración de los platos se emplea aceite de oliva virgen extra y sal yodada. Se acompañan los menús con agua del grifo, servido por las vigilantes a demanda, y con pan blanco, excepto los viernes, que será integral. Se alternará la variedad de fruta de temporada en función del grado de madurez de la misma (manzana, plátano, pera, mandarina, fresas...). Algunas de las verduras utilizadas son de origen ecológico según disponibilidad del proveedor.

- Los 80 € del comedor de NOVIEMBRE se abonan del 1 al 15 de DICIEMBRE. Se ruega que el concepto del pago sea EL NOMBRE, APELLIDO Y CURSO DEL ALUMNO y no el del titular de la cuenta.
- Nº DE CUENTA UNICAJA: ES31 2103 7020 6300 3001 1693

Complementar el menú escolar: Comida y cena

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
SEGUNDO PLATO	Carne	Pescado o huevo
	Huevo	Carne blanca o pescado
	Pescado	Huevo o carne blanca
	Legumbre	Carne blanca, pescado o huevo
GUARNICIÓN DEL SEGUNDO	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca