

Febrero 2018

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Arroz blanco con salsa de tomate Escalope de pollo Gelatina de sabores	2 Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa con atun Manzana
5 Judias verdes con salsa de tomate Cinta de lomo adobada en salsa con patatas Yogur sabor	6 Alubias blancas estofadas con verduras Rombos de merluza Naranja	7 Crema de calabaza Ternera en salsa con verduritas y patatas Platano	8 Sopa de lluvia Pechuga de pavo en salsa con guisantes y zanahoria Yogur sabor	9 Macarrones con salsa de tomate Merluza al estilo del cheff Pera
12 Lentejas estofadas con verduras Hamburguesa de ternera en salsa con patatas cuadro Pettit suisse	13 Arroz blanco con salsa de tomate Tortilla francesa con jamon york Clementina	14 Brocoli gratinado Filete de bacalao rebozado Manzana	15 Garbanzos con espinacas Jamoncitos de pollo en su jugo con verduritas y patatas Yogur sabor	16 Farfalle a la napolitana Filete de abadejo al caldo corto Piña en su jugo
19 Crema de verduras Salchichas de pavo en salsa con patatas Yogur sabor	20 Arroz a la milanese Varitas de merluza Pera	21 Sopa de cocido Cocido madrileño completo Naranja	22 Espirales con salsa de tomate y atun Lomo al estilo varadero (lomo asado con salsa de piña) Natillas de vainilla	23 Judias pintas estofadas con verduras Tortilla española Platano
26 Patatas a la riojana Filete de merluza rebozado casero Yogur liquido	27 Judias verdes rehogadas con patata y zanahoria Albondigas de ternera en salsa de champiñones Melocoton en almibar	28 Sopa de fideos Pollo asado en su jugo Yogur sabor		