

MES: marzo-24

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

				1	CREMA DE ZAHANORIA HAMBURGUESA ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA
4	5	6	7	8	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA ENSALADA DE LECHUGA PAN Y FRUTA VARIADA
	SALTEADO DE ZANAHORIA, CALABACÍN, JUDIA VERDE Y PATATA POLLO ASADO AL ROMERO PAN Y YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA	CREMA DE VERDURAS LOMO EN SALSA DE AJILLO PATATA DADO PAN Y YOGUR	9	PAELLA MIXTA ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA PAN Y FRUTA VARIADA
11	12	13	14	15	MENESTRA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS EN SALSAS PAN Y FRUTA VARIADA
	ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS ABADEJO A LA GRIEGA ENSALADA DE LECHUGA PAN Y YOGUR	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE YORK ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA PAN Y FRUTA VARIADA	<u>JORNADA GASTRONÓMICA ROMA</u> PASTA A LA ZUCCA CAZUELITA DE POLLO A LA PIZZAIOLA PANNACOTA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA	
18	19	20	21	22	SALTEADO DE JUDIAS VERDES CON TOMATE PINCHO MORUNO ARROZ SALTEADO PAN Y FRUTA VARIADA
	ESPIRALES A LA NAPOLITANA DELICIAS DE BACALAO A LA ROMANA LECHUGA Y ZANAHORIA PAN Y YOGUR	SOPA DE PESCADO CON ESTRELLITAS TORTILLA FRANCESA ENSALADA VERDE PAN Y FRUTA VARIADA	PATATA ESTOFADAS RIOJANA POLLO ASADO AL TOMILLO ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE PAN Y YOGUR	LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO CON AJO, PEREJIL Y LIMÓN PAN Y POSTRE ESPECIAL	
25	26	27	28	29	NO LECTIVO
	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	