

MES: septiembre-23

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

			7 ESPAGUETTIS GRATINADOS HUEVOS REVUELTOS ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA	8 GARBANZOS ESTOFADOS ALBONDIGAS JARDINERA PAN Y YOGUR
11 CREMA DE CALABACIN POLLO A LA BARBACOA PAN Y YOGUR	12 ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS CROQUETAS DE BACALAO ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA	13 MENESTRA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA DE PAVO ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA	14 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PAN Y YOGUR	15 ARROZ CON TOMATE RABAS DE CALAMAR ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA
18 CREMA DE CHAMPIÑONES REVUELTO DE JAMÓN YORK ENSALADA PAN Y YOGUR	19 JUDÍAS VERDES CON PATATA POLLO ASADO AL LIMON PAN Y FRUTA VARIADA	20 ALUBIAS ESTOFADAS VENTRESCA DE MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA	21 MACARRONES A LA NAPOLITANA TAQUITOS DE SALMÓN PARMENTIER DE PATATA AL ROMERO PAN Y YOGUR	22 GARBANZOS ESTOFADOS LOMO EN SALSA DE AJILLO PAN Y FRUTA VARIADA
25 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA ENSALADA PAN Y YOGUR	26 CREMA DE ZANAHORIA, CALABACÍN Y PATATA HAMBURGUESA A LA PLANCHA ENSALADA PAN Y FRUTA VARIADA	27 PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL ROMERO PAN Y YOGUR	28 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA	29 PASTA CON SALSA DE ZANAHORIA FISH AND CHIPS DE LIMANDA (MAYONESA) PAN Y FRUTA VARIADA