

MES: octubre-20

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN


Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			1 Arroz a la milanesa Albóndigas en salsa Fruta y pan	2 Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa de jamón york con ensalada Fruta y pan
5 Lentejas estofadas con arroz Lomo al ajillo con patatas fritas Yogur y pan	6 Patatas estofadas con magro Ventresca de merluza a la marinera con ensalada Fruta y pan	7 Sopa de cocido Cocido Completo Fruta y pan	8 Menestra de verduras Pollo asado al romero con ensalada Fruta y pan	9
12	13 Lentejas estofadas con verduras Merluza a la romana con ensalada Yogur y pan	14 Judías verdes con tomate Tortilla francesa de atún con ensalada Fruta y pan	15 Sopa de cocido Cocido Completo Fruta y pan	16 Arroz 3 delicias Abadejo al horno con patatas fritas Fruta y pan
17 Salteado de judías verdes Salchichas rojas frescas al horno con patatas fritas Yogur y pan	18 Tallarines a la napolitana Rape orly con ensalada Fruta y pan	19 Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta y pan	20 Crema de calabaza Filete de lomo a la plancha con puré de patatas Fruta y pan	21 Alubias estofadas con verduras Filete de merluza empanada con ensalada Fruta y pan
24 Salteado de coliflor Albóndigas en salsa con patatas fritas Yogur y pan	25  <b>MENÚ TIERRA DE SABOR</b> Lentejas a la riojana Jamoncitos de pollo asado con ensalada Pan y fruta tierra de sabor	26 Espaguetis gratinados Revuelto de champiñones con ensalada Fruta y pan	27 Sopa de cocido Cocido Completo Fruta y pan	28 Crema de zanahoria Gratinado de salmón con patata panadera Fruta y pan