

MES: marzo-26

MENÚ: 10. SIN PIEL DE FRUTA, MELOCOTON Y NUECES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas estofadas Salmón al horno con salsa de tomate Ensalada de lechuga Fruta y pan	3 Macarrones eco integrales con salsa napolitana Tortilla de queso Ensalada de lechuga Fruta y pan	4 Menestra salteada Magro a la campesina Fruta y pan	5 FESTIVO	6 FESTIVO
9 Arroz con tomate Tortilla de atún Ensalada de lechuga Fruta y pan	10 Sopa minestrone Pollo al chilindrón Fruta y pan	11 Guiso de alubias Filete de abadejo en salsa Ensalada de lechuga Fruta y pan	12 Verdura tricolor Pavo guisado con verduras Yogur y pan	13 Lentejas eco a la castellana Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan
16 Judías verdes con refrito Magro a la campesina Fruta y pan	17 Alubias estofadas con arroz integral Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga Fruta y pan	18 Crema de zanahoria eco Palometa a la griega Ensalada de lechuga Fruta y pan	19 Sopa de cocido Cocido completo Ensalada de lechuga Yogur y pan	20 Arroz eco caldoso de verduras Filete de merluza en salsa marinera Fruta y pan
23 Lentejas eco estofadas con arroz integral Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta y pan	24 Menestra salteada Pavo guisado con verduras Fruta y pan	25 Potaje de garbanzos Filete de abadejo en salsa de verduritas Fruta y pan	26 Espirales con salsa pomodoro Revuelto de atún Ensalada de lechuga Yogur y pan	27 Crema de calabacín eco Pechuga al horno Ensalada de lechuga Fruta y pan
30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA			