

MES: febrero-26

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

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