MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO

MENÚ JUNIO 2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 PATATAS HORTELANAS FILETE AVE C/VERDURA YOGUR	2 ENSALADA GARBANZOS CTA LOMO C/ENSALADA FRUTA
5 PATATAS C/VERDURA FILETE RUSO C/ PISTO FRUTA Y LECHE	6 PAELLA VERDURA LOMO PLANCHA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	8 SOPA MENUDILLOS TERNERA EN SALSA FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ MILANESA CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 JUDÍAS VINAGRETA RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA RAGOUT TERNERA FRUTA Y LECHE	15 ENSALADA GARBANZOS CROQUETAS JAMON CON ENSALADA FRUTA	16 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR
19 J. VERDES REHOGADAS MAGRO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	20 SALMOREJO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	21 ARROZ C/VERDURA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLOÑESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

COME SANO Y VARIADO, ES LA MEJOR INVERSIÓN PARA TU FUTURO