

DICIEMBRE 2020

MENÚ NO CERDO AUTÓNOMA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Lentejas con verduras</b></p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p>	<p>2 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p><b>Tallarines toscana</b></p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p><b>Chispas de merluza con maíz salteado</b></p> <p>Fruta</p>	<p>3</p> <p><b>Ensalada mediterránea</b></p> <p>(lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)</p> <p><b>Arroz con pollo</b></p> <p>Fruta y yogur</p>	<p>4 Lechuga, tomate, lombarda, atún</p> <p><b>Garbanzos de la huerta con CALABAZA ECO</b></p> <p>(con hortalizas)</p> <p><b>Contramuslo de pollo al limón con guarnición de patata asada</b></p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>
<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Tornillos con tomate y champiñón</b></p> <p><b>Bocaditos de rosada con colinesa</b></p> <p>(con salsa de coliflor, aceite y ajo)</p> <p>Fruta</p>	<p>8</p> <p><b>Sopa de ave con fideos</b></p> <p><b>Solomillo de pollo empanado</b></p> <p>Fruta</p>	<p>9 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Sopa de ave con fideos</b></p> <p><b>Solomillo de pollo empanado</b></p> <p>Fruta</p>	<p>10 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Fabada vegetal con CEBOLLA ECO</b></p> <p>(con hortalizas)</p> <p><b>Tortilla española</b></p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Fruta</p>	<p>11 Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha</p> <p><b>Arroz con alcachofas y verduras</b></p> <p><b>Salmón en salsa de puerros</b></p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>
<p>14 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Lentejas con arroz</b></p> <p>(con hortalizas)</p> <p><b>Delicias de calamar con ZANAHORIA ECO salteada</b></p> <p>Fruta</p>	<p>15 Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Sopa de pescado de nuestras Lonjas</b></p> <p>(con letras, merluza y marisco)</p> <p><b>Muslo de pollo con gajos de manzana asada</b></p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>	<p>16</p> <p><b>Ensalada con sabores de otoño</b></p> <p>(lechuga, olivas, persimon, piña en su jugo, quinoa)</p> <p><b>Macarrones salteados con pollo</b></p> <p>(con tomate)</p> <p>Fruta y yogur</p>	<p>17 Lechuga, tomate, lombarda, huevo</p> <p><b>Crema Saint Germain con picatostes</b></p> <p>(con guisantes y manzana)</p> <p><b>Pizza de atún</b></p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Fruta</p>	<p>18 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Arroz con tomate</b></p> <p><b>Tortilla francesa</b></p> <p>Fruta</p>
<p>21 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Crema de verduras naturales con queso</b></p> <p><b>Longanizas de ave lionesa</b></p> <p>(al horno con salsa de cebolla)</p> <p>Fruta</p>	<p>22 Lechuga, hoja de roble, zanahoria, maíz, mandarina con vinagreta de fresa</p> <p><b>Sopa de ave con estrellitas</b></p> <p><b>Cordon Bleu</b></p> <p>(carne de pavo con queso rebozada)</p> <p>Flan de chocolate</p>			



Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente

Este menú no contiene productos de origen porcino en su composición. Está destinado para aquellos usuarios de comedor que requieran de una alimentación exenta de este tipo de productos.