

ENERO 2021

MENÚ NO CERDO AUTÓNOMA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Macarrones al pesto de albahaca</p> <p>(con tomate)</p> <p>Chispas de merluza</p> <p>Fruta en conserva</p>	<p>8 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Crema de hinojo</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Albóndigas de ave en salsa</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>
<p>11 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas con arroz</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Pechuga de pollo en salsa</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>12 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Coditos con salsa de CALABAZA ECO</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Tortilla de berenjena</p> <p>Fruta</p>	<p>13 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Alubias de la huerta</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Filete de merluza orly</p> <p>(rebozado casero)</p> <p>Fruta</p>	<p>14 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso, huevo duro y olivas</p> <p>Ensalada variada</p> <p>Paella valenciana</p> <p>(con pollo)</p> <p>Fruta y yogur</p>	<p>15 Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Sopa de ave con letras</p> <p>Muslo de pollo rustido con mazorquitas de maíz asadas</p> <p>Fruta</p>
<p>18 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema solferino</p> <p>(con patata, tomate, puerro y cebolla)</p> <p>Solomillo de pollo empanado</p> <p>Fruta</p>	<p>19 Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, lombarda</p> <p>Espaguetis napolitana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Fruta</p>	<p>20 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Potaje de garbanzos con acelgas de temporada</p> <p>Coca con verduras y huevo duro</p> <p>(con tomate)</p> <p>Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, remolacha, maíz</p> <p>Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Chuletas de pavo al ajillo con guarnición de patata panadera asada</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>	<p>22 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Arròs amb fesols i naps</p> <p>Abadejo a la gallega con ZANAHORIA ECO</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>
<p>25 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas a la jardinera con CEBOLLA ECO</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Bocaditos de rosada con salsa tártara casera</p> <p>Fruta</p>	<p>26 Lechuga, tomate, maíz, olivas negras</p> <p>Crema de calabaza al aroma de cúrcuma con picatostes</p> <p>Alitas de pollo en salsa barbacoa</p> <p>(al horno)</p> <p>Yoco Squeezy de fresa</p>	<p>27 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz con vinagreta de fresa</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>(con tomate)</p> <p>Merluza SOSTENIBLE en salsa verde</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Fruta</p>	<p>28 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas</p> <p>Ensalada mediterránea</p> <p>MACARRONES ECO salteados con pollo</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Fruta y yogur</p>	<p>29 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Estofado de verduras y alubias</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Fruta</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.