

FEBRERO 2021

MENÚ NO CERDO AUTÓNOMA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema de boniato con queso</p> <p>Hamburguesa de ave en salsa de cebolla</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>	<p>2</p> <p>Lechuga, hoja de roble, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Olleta de garbanzos con CALABAZA ECO</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, lombarda</p> <p>Espirales italiana</p> <p>(con tomate y queso)</p> <p>Pescado de nuestras Lonjas rebozado casero</p> <p>Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Alubias campesinas</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Muslo de pollo a las hierbas provenzales</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>	<p>5</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Arroz meloso con verduras de temporada</p> <p>Filete de merluza gratinado al horno</p> <p>Fruta</p>
<p>8</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas de la huerta con CEBOLLA ECO</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Bacalao rebozado</p> <p>Fruta</p>	<p>9</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Coditos toscana</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Garbanzos a la jardinera</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Coca con pisto y huevo duro</p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p>Sopa de ave con letras</p> <p>Muslo de pollo a la cazadora</p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada completa</p> <p>(lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo, atún y olivas)</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Fruta y yogur</p>
<p>15</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>MACARRONES ECO con tomate y champiñón</p> <p>Bocaditos de rosada con colinesa</p> <p>(con salsa de coliflor, aceite y ajo)</p> <p>Fruta</p>	<p>16</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, olivas con vinagreta de fresa</p> <p>Crema de brócoli con picatostes caseros</p> <p>Longanizas de ave con tomate y verduras al aroma de tomillo</p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p>	<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, remolacha</p> <p>Fideuá de pescado de nuestras Lonjas</p> <p>(con merluza y marisco)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Fruta</p>	<p>18</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Alubias con verduras</p> <p>Solomillo de pollo empanado</p> <p>Fruta</p>	<p>19</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>(con tomate)</p> <p>Abadejo en salsa mery con JUDIAS VERDES ECO</p> <p>(al horno con ajo y perejil)</p> <p>Fruta</p>
<p>22</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Lentejas con ARROZ INTEGRAL</p> <p>(con hortalizas)</p> <p>Merluza empanada con mazorquitas de maíz</p> <p>Fruta</p>	<p>23</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Crema de verduras naturales</p> <p>Muslo de pollo rustido con guarnición de guisantes rehogados</p> <p>Fruta</p>	<p>24</p> <p>Ensalada completa</p> <p>(lechuga, tomate, espárragos blancos, remolacha, maíz y queso)</p> <p>Espaguetis con salsa de tomate y albóndigas de ave</p> <p>Crema extrafino de chocolate con leche y caramelo</p>	<p>25</p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria</p> <p>Garbanzos a la hortelana</p> <p>(con verduras)</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Fruta</p>	<p>26</p> <p>Lechuga, hoja de roble, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Arroz de invierno con setas y CALABAZA ECO</p> <p>Fogonero SOSTENIBLE braseado en salsa de tomate y espinacas</p> <p>(al horno)</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.

