



MENÚ NO HUEVO - NO LEGUMBRES DICIEMBRE 2018

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 2 (DEL 3 AL 7)	-----	Sopa de cocido con fideos (maíz- arroz). --- Pollo asado con patatas. --- Fruta, agua y pan.	--- ----- Guiso de pavo con menestra de verduras (sin guisantes). --- Fruta, agua y pan.	FESTIVO	FESTIVO
SEMANA 3 (DEL 10 AL 14)	Espaguetis (maíz-arroz) con tomate --- Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria. --- Fruta, agua y pan.	Puré de verduras (judías verdes, zanahoria y patata) (sin guisantes) con aceite de oliva virgen. ----- ---	Guiso de patatas con calabaza, pimientos, tomate y pimentón. ----- ---	Sopa de pescado con fideos (maíz- arroz). --- Ternera guisada con patatas, judías verdes y zanahoria (sin guisantes). --- Fruta, agua y pan.	Arroz blanco con aceite de oliva virgen. ----- ---
SEMANA 4 (DEL 17 AL 21)	--- ----- Pollo en salsa con champiñones (sin guisantes).	Calabacín salteado con cebolla y patata. ----- ---	--- ----- Filete de pavo a la plancha con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz.	Hervido de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) (sin guisantes) con aceite de oliva virgen ----- ---	Sopa de picadillo con fideos (maíz- arroz). ----- ---

*La ración media se compone de 175gr de patata, 45gr de judías verdes, 20gr de guisantes y 20gr de zanahoria. Estos pesos se han estimado siguiendo la Guía de Alimentación para Comedores Escolares de la JCCM, que Boyma Catering utiliza como guía de referencia.

Frutas servidas: naranja, manzana, pera y plátano, además de sandía, mandarinas, fresas o melón en sus correspondientes temporadas.

TFNO COCINA CENTRAL: 967160007

TFNO OFICINA: 967160138