



MENÚ NO PESCADO DICIEMBRE 2018



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 2 (DEL 3 AL 7)	--- ----- Pollo en salsa de tomate.	-----	-----	FESTIVO	FESTIVO
SEMANA 3 (DEL 10 AL 14)	-----	-----	--- ----- Pavo a la plancha con ensalada.	Sopa de ave con estrellitas. ----- ---	--- ----- Lomo de cerdo con lechuga y zanahoria.
SEMANA 4 (DEL 17 AL 21)	-----	--- ----- Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y tomate.	-----	--- ----- Pollo a la plancha con ensalada.	-----

*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