

## MENÚ NO PESCADO ENERO 2019



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA 2 (DEL 8 AL 11)</b>		-----	--- ----- Lomo de cerdo con lechuga y zanahoria. Fruta, agua y pan.	-----	-----
<b>SEMANA 3 (DEL 14 AL 18)</b>	--- ----- Filete de pollo empanada con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. Fruta, agua y pan.	-----	-----	Sopa de ave con estrellitas. ----- ---	--- ----- Aguja de cerdo con cebolla y tomate. Fruta/Yogur, agua y pan.
<b>SEMANA 4 (DEL 21 AL 25)</b>	-----	-----	--- ----- Filete de pollo a la plancha con lechuga. Fruta, agua y pan.	--- ----- Tortilla de patata ( <b>sin atún</b> ) con lechuga y maíz. Fruta, agua y pan integral.	--- ----- Hamburguesa de ternera con ensalada. Fruta/Yogur, agua y pan.
<b>SEMANA 5 (DEL 28 AL 31)</b>	-----	Fideuá de pollo con verduras. ----- ---	--- ----- Filete de pavo a la plancha con lechuga y mayonesa. Fruta, agua y pan.	-----	

\*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**