

MENÚ NO HUEVO FEBRERO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DÍA 1)					
2ª SEMANA (DEL 4 AL 8)				<p>---</p> <p>-----</p> <p>Filete de pavo con ensalada de lechuga y aceitunas.</p>	FESTIVO
3ª SEMANA (DEL 11 AL 15)	FESTIVO	<p>Macarrones (maíz-arroz) con tomate, cebolla y atún.</p> <p>---</p> <p>Hamburguesa de ternera con ensalada.</p>		<p>Sopa de pescado con fideos (maíz-arroz).</p> <p>---</p> <p>-----</p>	
4ª SEMANA (DEL 18 AL 22)		<p>---</p> <p>-----</p> <p>Pollo con ensalada.</p>	<p>---</p> <p>-----</p> <p>Tilapia al horno con ensalada de lechuga (sin mayonesa).</p>		<p>Espaguetis (maíz-arroz) con tomate.</p> <p>-----</p> <p>---</p>
5ª SEMANA (DEL 25 AL 28)		<p>Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-----</p> <p>---</p>	<p>---</p> <p>-----</p> <p>Marrajo a la plancha con ensalada (sin mayonesa).</p>		

*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.