

MENÚ NO LEGUMBRES FEBRERO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DÍA 1)					
2ª SEMANA (DEL 4 AL 8)	Calabacín salteado con cebolla. --- Jamoncitos de pollo al horno con patatas.		Puré de zanahoria con aceite de oliva virgen. ----- ---	Judías verdes con tomate. ----- ---	FESTIVO
3ª SEMANA (DEL 11 AL 15)	FESTIVO		Arroz blanco con aceite de oliva virgen. ----- ---		
4ª SEMANA (DEL 18 AL 22)		Patatas guisadas (pimiento, cebolla, pimentón, ajo, tomate y laurel). ----- ---		Sopa de ave con fideos. ----- ---	
5ª SEMANA (DEL 25 AL 28)	--- ----- Caella en salsa con cebolla y calabacín (sin guisantes).	--- ----- Pollo con patatas.		Patatas guisadas (pimiento, cebolla, pimentón, ajo, tomate y laurel). ----- ---	

*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.

TELNO COCINA CENTRAL: 967160007 TELNO OFICINA: 967160138

Estamos trabajando conjuntamente con la Consultoría Nutricional Cesnut Nutrición para ofrecerles la máxima calidad dietética de nuestros menús. Para cualquier duda acerca de nuestro menú contacte con nuestro equipo de dietistas - nutricionistas en info@cesnut.com