

MENÚ NO PESCADO FEBRERO 2019

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-------------------------------------|--|--|---|---|--|
| 1ª SEMANA (DÍA 1) | | | | | --- ----- Pollo con tomate, calabacín y cebolla. |
| 2ª SEMANA (DEL 4 AL 8) | | --- ----- Lomo de cerdo con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. | | --- ----- Tortilla de patata con ensalada de lechuga y aceitunas. | FESTIVO |
| 3ª SEMANA (DEL 11 AL 15) | FESTIVO | Macarrones con tomate y cebolla (sin atún). ----- --- | --- ----- Filete de pollo con lechuga y zanahoria. | Sopa de ave con estrellitas. ----- --- | --- ----- Taquitos de pavo en salsa de tomate. |
| 4ª SEMANA (DEL 18 AL 22) | | | --- ----- Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y mayonesa. | | --- ----- Albóndigas de ternera con ensalada. |
| 5ª SEMANA (DEL 25 AL 28) | --- ----- Pollo en salsa con cebolla, calabacín y guisantes. | | --- ----- Pavo a la plancha con ensalada y mayonesa. | | |

*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.