

MENÚ NO PESCADO ABRIL 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DEL 1 AL 5)	-----	-----	--- ----- Lomo de cerdo con lechuga y mayonesa.	Sopa de ave con fideos. ----- ---	--- ----- Pollo con tomate.
2ª SEMANA (DEL 8 AL 12)	-----	-----	--- ----- Tortilla francesa (sin atún) con lechuga y maíz.	-----	--- ----- Burger meat mix con lechuga y zanahoria.
3ª SEMANA (DEL 15 AL 19)	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
4ª SEMANA (DEL 22 AL 26)	VACACIONES	-----	--- ----- Lomo de cerdo con ensalada.	-----	--- ----- Filete de pavo con ensalada.
5ª SEMANA (DEL 29 AL 30)	--- ----- Pavo a la plancha con lechuga 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.

TFNO COCINA CENTRAL: 967160007 TFNO 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