

MENÚ NO PESCADO MARZO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DÍA 1)					--- ----- Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria.
2ª SEMANA (DEL 4 AL 8)	FESTIVO	FESTIVO	--- ----- Burger meat mix con ensalada de lechuga y zanahoria.	-----	--- ----- Pollo en salsa de tomate y cebolla.
3ª SEMANA (DEL 11 AL 15)	Sopa de ave con fideos. ----- ---	-----	--- ----- Filete de pavo a la plancha con lechuga y maíz.	-----	--- ----- Lomo de cerdo al horno con ensalada.
4ª SEMANA (DEL 18 AL 22)	-----	-----	--- ----- Lomo de cerdo con ensalada.	Espaguetis con tomate. ----- ----	--- ----- Burger meat mix con lechuga y mayonesa.
5ª SEMANA (DEL 25 AL 29)	--- ----- Pavo en salsa de tomate y cebolla.	-----	--- ----- Tortilla francesa con ensalada.	-----	--- ----- Aguja de cerdo con tomate.

*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