

MENÚ NO HUEVO MARZO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DÍA 1)					Macarrones (maíz-arroz) a la boloñesa. --- Marrajo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria.
2ª SEMANA (DEL 4 AL 8)	FESTIVO	FESTIVO	-----	Sopa de picadillo con fideos (maíz-arroz). ----- ---	-----
3ª SEMANA (DEL 11 AL 15)	Sopa de pescado con fideos (maíz-arroz). ----- ---	----- Lomo de cerdo plancha con lechuga y maíz.	-----	-----	-----
4ª SEMANA (DEL 18 AL 22)	----- Filete de cerdo con ensalada.	-----	-----	Espaguetis (maíz-arroz) con atún. ----- ---	----- Caballa en aceite de oliva con lechuga (sin mayonesa).
5ª SEMANA (DEL 25 AL 29)	-----	Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). ----- ---	----- Atún a la plancha con ensalada.	-----	-----

*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