

MENÚ NO LEGUMBRES MAYO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DEL 1 AL 3)			FESTIVO	Puré de calabacín. --- -----	-----
2ª SEMANA (DEL 6 AL 10)	--- ----- Ternera guisada con verduras (judías verdes, patata y zanahoria) (sin guisantes) .	Patatas guisadas con calabaza, zanahoria, cebolla y pimiento. ----- ---	-----	-----	Sopa de ave con fideos. ----- ---
3ª SEMANA (DEL 13 AL 17)	-----	Patatas salteadas con calabacín y cebolla. ----- ---	-----	Arroz blanco con aceite de oliva virgen. ----- ---	--- ----- Ragout de pavo con menestra de verduras (judías verdes, zanahoria, alcachofa, espárragos y champiñones) (sin guisantes) .
4ª SEMANA (DEL 20 AL 24)	-----	--- ----- Patata, zanahoria, pollo y chorizo con caldo de cocido.	-----	-----	Puré de zanahoria. ----- ---
5ª SEMANA (DEL 27 AL 31)	-----	--- ----- Taquitos de aguja de cerdo con tomate casero (sin guisantes) .	Arroz blanco con tomate. ----- ---	-----	FESTIVO

*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.