

MENÚ NO PESCADO MAYO 2019

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DEL 1 AL 3)			FESTIVO	----- -----	--- ----- Pollo con tomate.
2ª SEMANA (DEL 6 AL 10)	Sopa de ave con estrellitas. ----- ---	--- ----- Lomo de cerdo con lechuga, zanahoria y mayonesa.	-----	-----	--- ----- Filete de pavo con ensalada.
3ª SEMANA (DEL 13 AL 17)	-----	--- ----- Taquitos de aguja de cerdo en salsa de tomate.	-----	--- ----- Lomo de cerdo con ensalada.	Espaguetis con tomate (sin atún). ----- ---
4ª SEMANA (DEL 20 AL 24)	-----	-----	--- ----- Filete de pavo con lechuga y tomate.	-----	--- ----- Tortilla (sin atún) con ensalada.
5ª SEMANA (DEL 27 AL 31)	-----	Sopa de ave con fideos. ----- ---	--- ----- Lomo de cerdo con lechuga y mayonesa.	Ensalada de pasta con cebolla, tomate natural y aceite de oliva virgen (sin caballa). ----- ---	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.