

BASAL

ENERO 2021

					VIERNES	8			
					Crema de calabacín Albóndigas de merluza en salsa Patatas panaderas Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,2,3,4,7,14				
LUNES	11	MARTES	12	MIÉRCOLES	13	JUEVES	14	VIERNES	15
Cocido de garbanzos Tortilla francesa Zanahorias salteadas Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,6,7,9		Espaguetis napolitana Lomo adobado a la plancha Ensalada de maíz Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,12		Crema de legumbres Taquitos fritos de rosada Calabacines salteados Pan Yogurt Alérgenos: 1,4,7,9,14		Arroz con tomate Pollo asado Ensalada de zanahoria Pan Yogurt Alérgenos: 1,7,12		Fideos a la cazuela Merluza en salsa verde Judías verdes Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,4,9,12	
LUNES	18	MARTES	19	MIÉRCOLES	20	JUEVES	21	VIERNES	22
Patatas con choco Jamón asado en salsa Menestra Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,12,14		Lentejas con verduras Revuelto de patatas Ensalada de maíz Pan Yogurt Alérgenos: 1,3,7,9		Arroz con pollo Merluza a la marinera Champiñones salteados Pan Yogurt Alérgenos: 1,4,7,12		Crema de calabaza Pizza Tomate aliñado Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,4,6,7		Puchero de garbanzos Lenguado en salsa alicantina Guisantes salteados Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,4,9	
LUNES	25	MARTES	26	MIÉRCOLES	27	JUEVES	28	VIERNES	29
Códigos napolitana Tortilla de atún Ensalada de zanahoria Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,4,12		Sopa de estrellitas Pechuga de pollo alicantina Zanahorias salteadas Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,9		Alubias con verduras Lomo a la castellana Patatas panaderas Pan Yogurt Alérgenos: 1,7,9,12		Fideos a la marinera Buñuelos de bacalao Ensalada de maíz Pan Yogurt Alérgenos: 1,2,3,4,6,7,14		Lentejas estofadas Tortilla de patata Judías verdes Pan Fruta fresca Alérgenos: 1,3,6,7,9	

Menú revisado por Lourdes Casado Osuna · Diplomada en Nutrición Humana y Dietética · Nº Socio ADUNDA AND-00221