

MENÚ ESCOLAR MAYO 2023



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1	FESTIVO	Ensalada completa. Albóndigas en salsa de tomate al azafrán y patatas fritas. Fruta de temporada.	Lentejas con chorizo. Tortilla con atún. Frutas de temporada.	Tiburones a la Provenzal. Pechuga de pollo a la plancha. Coliflor al vapor. Fruta de temporada	Alubias a la marinera. Mero en sala de pimientos de piquillo. Fruta de temporada
SEMANA 2	Arroz a la cubana con huevo cocido. Salchichas de pollo. Ensalada de pepino. Fruta de temporada	Alubias con costilla. Fletán a la Andaluza. Tomate aliñado. Fruta de temporada	Ensalada Campera. Lomo a la plancha con salsa de ajo-perejil. Brócoli al vapor. Fruta de temporada	Sopa de fideos y picadillo. Merluza a la marinera. Fruta de temporada	Garbanzos estofados con verduras. Ternera en salsa jardinera y patatas fritas. Fruta de temporada
SEMANA 3	Espaguetis con tomate. Empanadillas de atún. Guisantes Salteados. Fruta de temporada	Ensalada César. Merluza en salsa verde Fruta de temporada	Sopa de cocido. Cocido Completo. Fruta de temporada	Arroz a la Marinera Tortilla de patatas Tomate aliñado Fruta de temporada	Lentejas Castellanas. Salmón en salsa de naranja. Fruta de temporada
SEMANA 4	Ensalada de caballa. Magro en salsa de la abuela con patatas dado. Fruta de temporada	Garbanzos con chorizo Pavías de Bacalao Tomate aliñado Fruta de temporada	Crema de verduras tradicional. Contramuslos de pollo con patatas panaderas. Fruta de temporada	Estofado de alubias. Mero a la plancha. Ensalada de pepino. Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate casera. Tortilla Francesa. Pisto. Fruta de Temporada
SEMANA 5	Sopa Castellana Escalopines de pollo Judías verdes salteadas. Fruta de temporada	Ensalada Mixta. Marmitako. Fruta de temporada	FESTIVO	Lentejas estofadas. Tortilla de Calabacín. Tomate aliñado. Fruta de temporada	Arroz con sepia. Libritos de lomo con salsa de tomate. Fruta de temporada

Una vez por semana se les dará como postre yogurt vitalinea 0%, adaptándose según las necesidades del servicio.

Para cualquier duda o consulta: cocinacentral.humilladero@gmail.com