



Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
9 Arroz con tomate Huevos con bechamel Ensalada variada Yogurt natural	10 Judías blancas estofadas con verduras Pechuga de pollo a la plancha Ensalada variada Fruta de temporada	11 Espaguetis a la carbonara con bacon Filete de merluza con ajo y perejil Ensalada variada Fruta de temporada	12 Crema de calabacín con picatostes Lomo asado con manzana Ensalada variada Fruta de temporada	13 Garbanzos estofados Fogonero a la biscaína Ensalada variada Fruta de temporada
MENU VEGGIE 16 Lentejas estofadas con arroz Croquetas de espinacas Ensalada variada Yogurt natural	17 Sopa de pescado con pistones Rodaja de merluza con samfaina Ensalada variada Fruta de temporada	18 Coliflor con patatas gratinadas Albóndigas mixtas asadas con champiñones Ensalada variada Fruta de temporada	19 Fideuà Piernas de pollo al horno con cebolla Ensalada variada Fruta de temporada	FELIÇ CUMPLEAÑOS 20 Arroz con salsa de tomate Tortilla de atún Ensalada variada Bizcocho casero
23 Paella del huerto Tortilla con queso Ensalada variada Yogurt natural	24 Garbanzos con espinacas Filete de maira enharinada casera Ensalada variada Fruta de temporada	25 Judía tierna con patata Alitas de pollo adobadas Ensalada variada Fruta de temporada	26 Lentejas a la riojana Gallineta al horno con salsa de pimientos Ensalada variada Fruta de temporada	MENÚ MEXICÀ 27 Frijoles con arroz Burritos de verduras y pollo Nachos Jericallas
30 Macarrones a la napolitana Suprema de merluza al horno con salsa verde Ensalada variada Yogurt natural	31 Crema de calabaza con picatostes Pollo al ajillo Ensalada variada Fruta de temporada	 <p>Uno de los sitios arqueológicos más impresionantes en México es Chichén Itzá, gracias a la mágica arquitectura de la pirámide de Kukulcan y el descenso de la serpiente emplumada, un efecto único que se puede apreciar sólo en el mes marzo y septiembre de cada año. Por ello, compartimos todo lo que debes saber sobre la mágica arquitectura de la pirámide de</p>		



PAN INTEGRAL

Todos los lácteos son de "La Fageda"

TÉCNICA CULINARIA

- * Salsa Napolitana: Tomate frito y cebolla
- * Salsa Bolonyesa: Cebolla, tomate, zanahoria, oregano y pimiento
- * Salsa Carbonara: Cebolla, crema de leche, nata, bacon.
- * Colegial: con hortalizas

VAPOR:

Los platos de verduras y hortalizas que se ofrecen en la Cocina Central en servicio de catering, se elaboran al vapor así manteniendo todas sus propiedades

ENSALADA VARIADA:

lechuga, zanahoria, maíz, remolacha, atún, tomate, aceitunas.

FRUTA Y VERDURA ECOLÓGICA



*Se ofrece diferentes variedades de pescados en el menú según disponibilidad del proveedor.



Menú validado por Dietista-Nutricionista colegiada CAT001988