febrero-21

COLEGIO MARIA NEBRERA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
·COCIDO DE GARBANZOS ·LOMO ADOBADO CON MENESTRA FRUTA	·ARROZ A LA CUBANA ·MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA Y JUDIA VERDE FRUTA	·CREMA DE CALABACIN ·TORTILLA DE PATATAS CON YORK Y QUESO FRUTA	·SOPA DE PICADILLO ·MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA FRUTA	·MACARRONES CON ATUN ·PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA YOGUR
8	9	10	11	12
·LENTEJAS ESTOFADAS ·ENSALADA MIXTA DE PAVO Y ATUN FRUTA	·ARROZ CALDOSO ·TORTILLA DE ATUN CON TOMATE NATURAL FRUTA	·CREMA DE CALABAZA ·LASAÑA FRUTA	·SOPA DE FIDEOS ·CROQUETAS Y EMPANADILLA CON MENESTRA FRUTA	·MACARRONES A LA CARBONARA ·MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA VERDE YOGUR
15	16	17	18	19
·CREMA DE GARBANZOS ·PECHUGA DE POLLO CON PATATAS A LO POBRE FRUTA	·CAZUELA DE ARROZ ·PESCADO AL HORNO CON MENESTRA FRUTA	·CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA ·PIZZA FRUTA	·SOPA DE ALBONDIGAS ·LOMO AL HORNO CON PATATAS A LO POBRE FRUTA	·ESPIRALES CON ATUN ·LOMO DE BACALAO GRATINADO YOGUR
22	23	24	25	26
·LENTEJAS ESTOFADAS ·PECHUGA DE POLLO AL AJILLO CON MENESTRA FRUTA	·SOPA DE PICADILLO ·TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA	·CREMA DE VERDURAS ·HAMBURGUESA COMPLETA FRUTA	·SOPA DE PESCADO ·LOMO AL HORNO CON ZANAHORIA Y CALABAZA FRUTA	·MACARRONES CON TOMATE ·BACALAO AL HORNO CON ENSALADA YOGUR

***En cumplimiento con el Real Decreto 1169/2011, nuestra empresa dispone de declaración de alérgenos; puede solicitar al personal de la empresa dicha información. Para cualquier duda a cerca de nuestro menú contacte con nuestro departamento de nutrición a través de nutricion@restauracionqs.com*Menús revisados por Estefanía Fuentes Gámiz, Dietista-Nutricionista Col. AND-01058.**