CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

VIERNES
1
Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**
kcal 665 · Líp 23,3 · Prot 26,0 · HdC 88

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	**5**	**6**	**7 - Día Mundial del Cereal**
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada
kcal 685 · Líp 33,7 · Prot 32,1 · HdC 63	kcal 723 · Líp 22,8 · Prot 40,8 · HdC 89	kcal 682 · Líp 25,6 · Prot 27,5 · HdC 85	kcal 672 · Líp 23,3 · Prot 26,2 · HdC 89
11	**12**	**13**	**14**
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de palometa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín de york y queso con ensalada (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada
kcal 713 · Líp 30,9 · Prot 50,4 · HdC 58	kcal 623 · Líp 15,0 · Prot 16,4 · HdC 106	kcal 785 · Líp 27,9 · Prot 31,6 · HdC 102	kcal 641 · Líp 28,4 · Prot 32,1 · HdC 64
18	**19**	**20 - ¡Bienvenida Primavera!**	**21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA**
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta y **leche (7)**	Sopa de caldo de verduras con arroz Bacalao a la bilbaína (ajo, AOVE,pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas (zanahoria, pim. verde y rojo y puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada
kcal 874 · Líp 42,0 · Prot 52,3 · HdC 72	kcal 625 · Líp 13,1 · Prot 33,3 · HdC 94	kcal 688 · Líp 36,8 · Prot 26,6 · HdC 62	kcal 660 · Líp 19,8 · Prot 21,0 · HdC 99
25	**26**	**27**	**28**

JUEVES	VIERNES
8	**29**
Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**	
kcal 758 · Líp 29,2 · Prot 41,9 · HdC 82	
15	
Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**	
kcal 749 · Líp 19,1 · Prot 38,6 · HdC 106	
22	
Espaguettis integrales a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**	
kcal 733 · Líp 23,0 · Prot 41,0 · HdC 91	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering

CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly casera (harina de maíz) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones a la española (esp.sin alergenos)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de palometa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín de york y queso casero esp.sin alergenos con ensalada (harina de maíz, 7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (harina de maíz,4) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta y **leche (7)**	Sopa de caldo de verduras con arroz Bacalao a la bilbaína (ajo, AOVE,pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas (zanahoria, verde y rojo y puerro) Tortilla francesa con ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada	Menestra de verduras Albóndigas de ternera (esp. sin alérgenos) al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (6) Fruta de temporada	Espaguettis integrales (esp.sin alérgenos) a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y Postre **lácteo (7)**
25	26	27	28	29

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering

ayre

CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos | Pescados sostenibles | Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | Productos integrales | GASTRONOMÍA LOCAL | Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga (3) Fruta de temporada y Postre **de soja (6)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly casera (harina de maíz) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **postre de soja (6)**	Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Filete de pollo con ajito y perejil a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Fruta de temporada y Postre **de soja (6)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de palometa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **postre de soja (6)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO,** zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Fruta de temporada y Postre **de soja (6)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta y **postre de soja (6)**	Sopa de caldo de verduras con arroz Bacalao a la bilbaína (ajo, AOVE,pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas (zanahoria, pim. verde y rojo y puerro) Tortilla francesa con ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Espaguettis integrales con cebollita y bacon (1,3,6,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y Postre **de soja (6)**
25	26	27	28	29

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering

CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Menú sin carne

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos | Pescados sostenibles | Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | Productos integrales | GASTRONOMÍA LOCAL | Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Abadejo a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (4,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con verduras (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de palometa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Tortilla francesa de queso con ensalada (3,7) Fruta de temporada	Sopa de fideos **ECO** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria. (sin carne) (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Filete de merluza a las finas hierbas con patatas dado (4,12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta y **leche (7)**	Sopa de pescado con arroz (4) Bacalao a la Gallega (2,4,12)(patata y pimentón al horno) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Palometa en salsa (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (4,12) Fruta de temporada	Espaguettis integrales con nata y cebollita (1,3,6,7,10) Tortilla francesacon ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
25	26	27	28	29

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering

CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos | Pescados sostenibles | Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | Productos integrales | GASTRONOMÍA LOCAL | Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **lácteo (7)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly casera (harina de maíz) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **leche (7)**	Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Salchicas de pavo con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (6) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Pollo a la naranja con arroz Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con y espinacas Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **lácteo (7)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de pollo con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) Fruta y **leche (7)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín casero de fiambre de pavo y queso con ensalada (1,3,6,7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Sajonia al horno con ensalada Postre **lácteo (7)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta y **leche (7)**	Sopa de arroz Tortilla francesa con ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas (zanahoria, pim. verde y rojo y puerro) Filete de pollo en salsa de pimiento y tomate Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de pollo en salsa de pimiento y tomate Postre **de soja (6)**
25	26	27	28	29

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering

aÿre

CEIP LUIS SOLANA – MARZO 2024

Menú sin guisantes

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga (3,7) Postre **de soja (6)**
4	5	6	7 - Día Mundial del Cereal	8
Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas asadas al horno (ajo, orégano, pimienta negra, AOVE) (6,12) Fruta y **postre de soja (6)**	Macarrones a la española (1,3,6,10)(con tomate, chorizo y orégano) Filete de merluza al horno con ensalada aderezada con chimichurri (ajo, orégano, pimentón, vinagre, perejil, AOVE) (4) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada y pan integral	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Salmón a la naranja con arroz (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (4) Tortilla francesa con calabacín y guarnición de ensalada (3) Postre **de soja (6)**
11	12	13	14	15
Patatas guisadas con magro (12)(zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo) Filete de palometa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta y **postre de soja (6)**	Puré de verduras naturales **ECO** (12) Flamenquín de york y queso con ensalada (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos **ECO)** (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO,** zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes con tomate Ragout de pavo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de Abadejo a la Andaluza con ensalada (1,4) Postre **de soja (6)**
18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!	21 - JORNADA GASTRONÓMICA FILANDESA	22
Lentejas **ECO** campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Lacón a la Gallega (12)(patata y pimentón al horno) Fruta y **postre de soja (6)**	Sopa de pescado con arroz (4) Bacalao a la bilbaína (ajo, AOVE,pimientos) (2,4,14) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** estofadas (zanahoria, pim. verde y rojo y puerro) Huevos villarroy con ensalada de la huerta (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras (sin guisantes) Albóndigas de ternera al estilo filandés (zanahorias, puerros, tomate y caldo vegetal) con patatas dado (1,6,12) Fruta de temporada	Espaguettis integrales a la carbonara (nata, cebollita, bacon) (1,3,6,7,10) Filete de merluza en salsa de pimiento y tomate (4) Postre **de soja (6)**
25	26	27	28	29

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas…

grupo_servicatering · aYre