

MENÚ DEL MES DE MARZO DE 2018 · SIN GLUTEN ·

lunes

martes

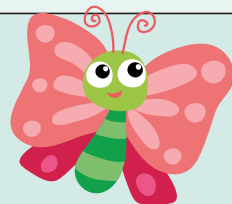
miércoles

jueves

viernes

ENSALADAS

- (1) LECHUGA Y MAÍZ.
- (2) LECHUGA Y ZANAHORIA.
- (3) LECHUGA Y TOMATE.
- (4) LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA.
- (5) LECHUGA.
- (6) LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA.



01-03-18

Patatas guisadas con costillas de cerdo.
Tortilla de atún con ensalada (4).
Fruta-agua-pan

02-03-18

Crema de zanahorias.
Palometa al horno con guarnición de arroz blanco.
Fruta-leche-agua-pan

05-03-18

Espaguetis con tomate.
Bacalao rebozado con ensalada (1).
Fruta-agua-pan

06-03-18

Guisantes salteados con beicon.
Ragut de ternera con patatas dado (carne fresca).
Fruta-agua-pan

07-03-18

Crema de verduras naturales (acelgas, puerro, calabacín, zanahoria y patata).
Filete de cerdo empanado con ensalada (4).
Fruta-leche-agua-pan

08-03-18

Paella mixta (pollo, mejillones, calamar, almeja, caella, gambas y pimiento).
Filete de merluza rebozado con ensalada (2).
Yogur-agua-pan

09-03-18

Potaje de garbanzos con bacalao.
Tortilla de queso con ensalada (2).
Fruta-agua-pan

12-03-18

Macarrones con tomate, chorizo y queso rallado.
Ventresca de merluza rebozada con ensalada (1).
Fruta-agua-pan

13-03-18

Crema de calabacín.
Pechuga de pollo empanada con ensalada (6).
Fruta-agua-pan

14-03-18

Judías pintas guisadas con verduras naturales (espinacas, puerro, zanahoria y pimiento verde).
Cinta de lomo a la plancha con ensalada (3).
Fruta-leche-agua-pan

15-03-18

Arroz caldoso con pollo y verduras.
Salmón al horno con ensalada (4).
Yogur-agua-pan

16-03-18

Lentejas guisadas con verduras naturales (acelgas, puerro, zanahoria y pimiento verde).
Tortilla de patata con ensalada (3).
Fruta-agua-pan

19-03-18

Espaguetis con chorizo, tomate y queso rallado.
Gallineta al horno con ensalada (2).
Fruta-agua-pan

20-03-18

Judías verdes rehogadas con jamón york.
Albóndigas caseras en salsa con patatas dado (carne mixta fresca).
Fruta-leche-agua-pan

21-03-18

Paella mixta (pollo, mejillones, calamar, almeja, caella, gambas y pimiento).
Huevos cocidos con atún y tomate.
Fruta-agua-pan

22-03-18

Cocido madrileño completo: sopa de fideos, garbanzos, chorizo, tocino, verduras y carne (falda de ternera fresca).
Ensalada (4).
Yogur-agua-pan

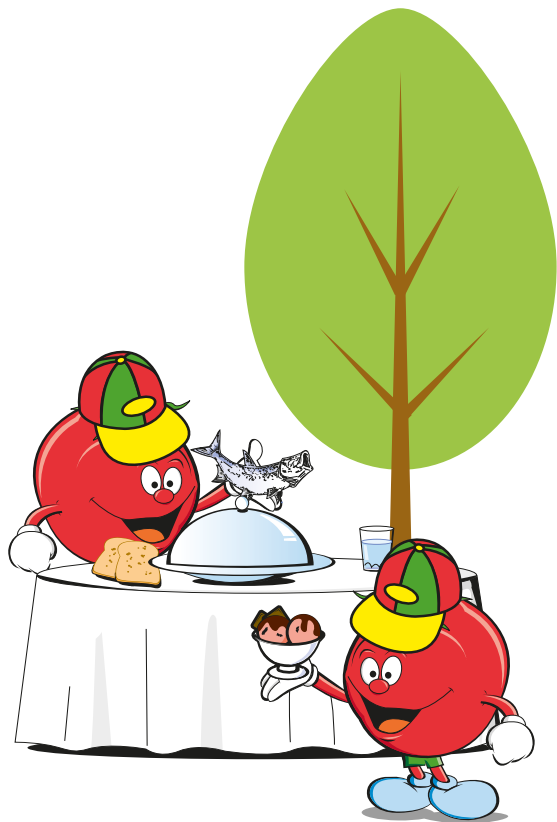


vacaciones de semana santa
del 23 de marzo al 2 de abril



Información sobre ALÉRGENOS

- Los embutidos que se utilizan en este menú son de las marcas 7 Hermanos, Casanova Hermanos, Argal y Jamosa.
- Los lácteos son de las marcas Los Combos, Pascual y Reyna. Queso rallado de El Caserío.
- Los rebozados, empanados, aderezos y salsas se elaboran exclusivamente con leche, harina de maíz, copos de patata y huevina.
- Las pastas son de la marca Gallo de harina de arroz.
- Tomate triturado IAN, pimentón de la Vera y colorante Hacendado.



MENÚ DEL MES DE MARZO 2018 · SIN GLUTEN ·



Colectividades Coimbra, S.L.
Tel.: 91 647 04 43
Fax: 91 645 22 92