



PRIMER TRIMESTRE CURSO 2011/12 · MENÚ BASAL

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA	12-sep : 10-oct : 07-nov : 05-dic CALDO DE PAPAS CON CILANTRO	13-sep : 11-oct : 08-nov : 06-dic POTAJE DE BERROS	14-sep : 12-oct : 09-nov : 07-dic SOPA DE FÍDEOS	15-sep : 13-oct : 10-nov : 08-dic CREMA DE CALABAZA	16-sep : 14-oct : 11-nov : 09-dic POTAJE DE JUDÍAS MANTEQUERAS
	FILETE DE PESCADO REBOZADO CON ENSALADA	POLLO A LA JARDINERA	TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE COL	ARROZ ESTILO LA ABUELA	PIZZA CAPRICHOSA CON ENSALADA
	MANZANA	YOGURT SABORES	PLÁTANO	PETIT-SUISSE	PERA Ó NARANJA
2ª SEMANA	19-sep : 17-oct : 14-nov : 12-dic SOPA DE LETRAS	20-sep : 18-oct : 15-nov : 13-dic POTAJE DE LENTEJAS	21-sep : 19-oct : 16-nov : 14-dic CREMA DE VERDURAS	22-sep : 20-oct : 17-nov : 15-dic RANCHO CANARIO	23-sep : 21-oct : 18-nov : 16-dic POTAJE DE ESPINACAS
	ESTOFADO DE TERNERA	PESCADO EMPANADO CON ENSALADA	MACARRONES CON SALCHICHAS	CROQUETAS DE PESCADO CON ENSALADA	MUSLO DE POLLO CON PAPAS PANADERAS
	MANZANA	HELADO	PLÁTANO	YOGURT SABORES	PERA Ó NARANJA
3ª SEMANA	26-sep : 24-oct : 21-nov : 19-dic CREMA DE APIO, PUERRO Y CALABACÍN	27-sep : 25-oct : 22-nov : 20-dic CALDO DE PESCADO	28-sep : 26-oct : 23-nov : 21-dic CREMA PROVENZAL	29-sep : 27-oct : 24-nov : 22-dic SOPA DE ESTRELLITAS	30-sep : 28-oct : 25-nov : 23-dic POTAJE DE ACELGAS
	ALBÓNDIGAS CON SALSAS DE TOMATE NATURAL CON ARROZ	PECHUGA EMPANADA CON ENSALADA	PESCADO FRITO CON MOJO DE CILANTRO Y PAPAS COCIDAS	TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA
	MANZANA	PETIT- SUISSE	PLÁTANO	YOGURT SABORES	PERA Ó NARANJA
4ª SEMANA	03-oct : 31-oct : 28-nov : 26-dic SOPA MARAVILLA	04-oct : 01-nov : 29-nov : 27-dic POTAJE DE GARBANZOS	05-oct : 02-nov : 30-nov : 28-dic CREMA DE ZANAHORIAS	06-oct : 03-nov : 01-dic : 29-dic SOPA CAMPESINA	07-oct : 04-nov : 02-dic : 30-dic POTAJE DE COLINOS
	ESCALOPE DE CERDO CON ENSALADA	PAELLA MIXTA	SOLOMILLO DE POLLO CON PAPAS AL AJILLO	SALCHICHAS FRANKFURT CON ARROZ	MACARRONES CON ATÚN
	MANZANA	YOGURT SABORES	PLÁTANO	HELADO	PERA Ó NARANJA

Menús caseros *elaborados diariamente* con materias primas de primera calidad, ... aportando una alimentación *sana, equilibrada y segura*.

