

MES: marzo-23

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

		1 JUDÍAS VERDES CON PATATA SALCHICHAS FRESCAS CON ARROZ SALTEADO	2 MACARRONES A LA NAPOLITANA ALBONDIGAS DE MERLUZA Y CALAMAR EN SALSA	3 GARBANZOS ESTOFADOS POLLO ASADO AL LIMON ENSALADA
6 LENTEJAS GUIADAS TORTILLA DE PATATA ENSALADA	7 PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA A LA PLANCHA ENSALADA	8 PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL ROMERO	9 GARBANZOS ESTOFADOS LOMO EN SALSA DE AJILLO DADOS DE ZANAHORIA ASADOS	10 PASTA CON TOMATE FISH AND CHIPS DE LENGUADINA (MAYONESA)
13 MENESTRA DE VERDURAS PINCHO MORUNO ARROZ COCIDO	14 ALUBIAS ESTOFADAS POLLO EN PEPITORA	15 CODITOS GRATINADOS REVUELTO DE ATÚN ENSALADA	16 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO	17 ARROZ AL HORNO DELICIAS DE BACALAO A LA ROMANA ENSALADA
20 SALTEADO DE COLIFLOR TORTILLA FRANCESA DE QUESO	21 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA A LA ANDALUZA ENSALADA	22 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO	23 CREMA DE ZANAHORIA POLLO A LA BARBACOA ENSALADA	24 LENTEJAS CON VERDURAS ABADEJO A LA GRIEGA PATATAS DADO ASADAS CON AJO Y ROMERO
27 JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA HAMBURGUESA A LA PLANCHA PATATA PANADERA	28 ESPIRALES A LA NAPOLITANA MEDALLON DE SALMON Y CALABAZA CON PATATA PANADERA	29 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA FRANCESA ENSALADA	30 NO LECTIVO	31 NO LECTIVO