

MES: diciembre-25

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

1	ARROZ TRES DELICIAS ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	2	SOPA DE COCIDO CON PASTA ECO INTEGRAL COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA	3	MENESTRA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA DE YORK ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	4	ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS ABADEJO A LA DONOSTIARRA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	5	CREMA ECOLÓGICA DE ZAHANORIA PASTEL DE PATATA Y BOLOÑESA VEGANA PAN Y FRUTA VARIADA
8	NO LECTIVO	9	SOPA DE AVE TORTILLA DE PATATA ENSALADA DE LECHUGA PAN Y FRUTA VARIADA	10	MACARRONES AL AJILLO VEGGIE ALBÓNDIGAS CON TOMATE PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	11	PAELLA DE VERDURAS LOMO EN SALSA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	12	SALTEADO DE GARBANZOS CON TOMATE Y HUEVO DURO MERLUZA AL HORNO PAN Y FRUTA VARIADA
15	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA ANDALUZA PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	16	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS REVUELTO DE QUESO Y CEBOLLA ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ PAN Y FRUTA VARIADA	17	ARROZ A LA NAPOLITANA ESTOFADO DE SOJA PAN Y YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR O FRUTA	18	SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL COCIDO COMPLETO PAN INTEGRAL Y FRUTA VARIADA	19	HAMBURGUESA COMPLETA CON PATATAS FRITAS PAN Y POSTRE ESPECIAL
22	NO LECTIVO	23	NO LECTIVO	24	NO LECTIVO	25	NO LECTIVO	26	NO LECTIVO
29	NO LECTIVO	30	NO LECTIVO	31					