

Enero 2019

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2 Crema de calabaza y calabacin Ragout de ternera en salsa con guisantes y patatas Pera	3 Sopa de cocido Cocido madrileño completo Yogur sabor	4 Guiso de la abuela Filete de merluza a la naranja Manzana
7 Coditos con salsa de tomate y queso rallado Cinta de lomo adobada con champiñones Yogur liquido	8 Sopa de picadillo Hamburguesa de pollo a la jardinera con patatas Clementina	9 Judias pintas a la hortelana Filete de merluza a la italiana Manzana	10 Paella mixta Albondigas de ternera en salsa casera con calabacin y patatas Yogur sabor	11 Crema de verduras Filete de bacalao rebozado Platano
14 Lentejas con arroz Salchichas de pavo con jardinera Naranja	15 Guisantes rehogados con zanahoria y patata Hamburguesa de ternera en salsa Strogonoff Gelatina de sabores	16 Macarrones con salsa de tomate y queso rallado Filete de abadejo a la jardinera Pera	17 Cocido montañés Tortilla española Manzana	18 Arroz tres delicias Pollo asado con verduras Thai Flan de vainilla
21 Crema de calabaza con queso Cinta de lomo adobada en salsa con daditos de calabacin Yogur sabor	22 Garbanzos con verduras Bacalao en salsa de guisantes Clementina	23 Patatas a la riojana Pollo asado con champiñones Yogur sabor	24 Espirales a la boloñesa Filete de merluza al pil pil con patata al vapor Manzana	25 Lentejas estofadas con verduras y arroz Tortilla francesa Pera
28 Coditos a la napolitana Filete de abadejo en salsa con verduritas Naranja	29 Sopa de cocido Cocido madrileño completo Manzana	30 Crema parmentier Muslitos de pollo al limon Platano	31 Arroz blanco con salsa de tomate San Jacobo Natillas de vainilla	