



Menú general mes de marzo de 2018

CEIP PUIG DE SA GINESTA

LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE CALABACÍN, PUERROS Y BRÓCOLI MERLUZA AL HORNO JUDÍAS VERDES SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Contramuslo de pollo con limón, patata cocida y ensalada Fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO TORTILLA A LA FRANCESA CON JAMÓN CHAMPIÑONES AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al vapor con judías verdes, zanahoria y patata al vapor Fruta de temporada	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS CON ACELGAS FRICANDELLA A LA PLANCHA (magro y morcillo) PURÉ DE PATATA YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y cebolla con ensalada con aguacate Fruta de temporada	FUSILLI AL PESTO LENGUADO EMPANADO "TRAMPÓ MALLORQUI" FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Filete de pavo con quinoa salteada con pisto de verduras Fruta de temporada	"SOPA DE BULLIT" "BULLIT" PATATA, JUDÍAS VERDES, ZANAHORIA Y GARBANZOS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Crema de calabaza y pizza casera variada Fruta de temporada
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEOS DE PESCADO BACALAO AL HORNO GRATINADO JUDÍAS SALTEADAS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pechuga de pollo a la plancha con ensalada con crostones de pan Fruta de temporada	SOPA DE CARACOLA TORTILLA DE PATATA TOMATE CON ALBAHACA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al vapor con patata y calabacín al vapor Fruta de temporada	PAELLA VALENCIANA CALAMARES CASEROS A LA ANDALUZA ENSALADA VERDE (lechuga y canónigos) YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> Filete de pavo a la plancha con ajos tiernos, puerros y puré de patata Fruta de temporada	SOPA DE CALDO DE VERDURAS ALBÓNDIGAS CASERAS (magro y morcillo) VERDURAS Y PATATAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Croquetas de espinacas con ensalada con nueces Fruta de temporada	PURÉ DE CALABAZA, COLIFLOR Y LEGUMBRE SALMÓN A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE CON QUESO FRESCO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada variada y quesadillas variadas Fruta de temporada
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
SOPA DE COCIDO "FRIT MALLORQUÍ" (pollo, verduras y patata) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y cebolla con ensalada con manzana y pasas Fruta de temporada	CREMA DE ESPÁRRAGOS MERLUZA MEUNIERE PATATA COCIDA Y JUDÍAS VERDES FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa y Filete de pavo a la plancha con ensalada con aguacate Fruta de temporada	CANELONES ROSSINI TORTILLA A LA FRANCESA TOMATE ALIÑADO YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pescado y merluza con judías verdes salteadas Fruta de temporada	GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS ESCALOPE DE LOMO ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Cuscús con verduras y rape salteado Fruta de temporada	ARROZ A LA CUBANA PIZZA DE JAMÓN Y QUESO LECHUGAS VARIADAS ALIÑADAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de verduras con salmón Fruta de temporada
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	<p>IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 106,92 €</p> <p>VALES DIARIOS: 6,50 €</p> <p>La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.</p>	
ENSALADA DE PASTA CROQUETAS DE POLLO TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla a la francesa con guisantes salteados y patata cocida Fruta de temporada	PURÉ DE VERDURAS Y LENTEJAS MERLUZA AL HORNO VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa y pechuga de pollo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	ENSALADA MIXTA ESTOFADO DE CERDO PATATAS FRITAS YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao al horno con salsa de tomate y arroz Fruta de temporada		

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada. Este mes serán: PATATA, CEBOLLA, TOMATE Y CALABACÍN

SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415

