



MENÚ ENERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
		- Codos con salsa de tomate - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Gurullos con papa - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de calabacín con queso - Croquetas de pollo Ensalada Yogur
		E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-694K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%
13	14	15	16	17
- Sopa de fideos con pollo - Merluza al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Codos con atún - Medallas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Salchichas frescas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de hortalizas - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con jamón - Mero con verduras Ensalada Yogur
E-677,2K P-14% L-35% H-51%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-686,1K P-15% L-33% H-52%
20	21	22	23	24
- Cocido de garbanzos y pollo - Salmón al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Pollo al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Bacalao al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con salsa de tomate - Tortilla de espinacas Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con patatas - Carne de cerdo con salsa de tomate Ensalada Yogur
E-687,2K P-14% L-33% H-53%	E-685,3K P-14% L-35% H-51%	E-685K P-14% L-32% H-54%	E-689,5K P-14% L-34% H-52%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%
27	28	29	30	31
- Trigo con garbanzos - Filete de lomo Ensalada Fruta del tiempo	- Codos con salsa de tomate - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Cazuela de pescado - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Medallas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Filete de aguja Ensalada Yogur
E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-694K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, NUESTRA EMPRESA DISPONE DE CARTA DE ALERGENOS (REGLAMENTO CE 1169/2011)
 PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON SU CENTRO O POR CORREO ELECTRÓNICO cateringmarazul@gmail.com
 LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.
 NUESTRAS ENSALADAS TENDRÁN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS
 ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERÉS DE LOS PEQUEÑOS
 NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLÁTANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS