



## MENÚ FEBRERO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			- Macarrones con carne picada - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de calabacín con queso - Pollo con champiñones Ensalada Yogur
			E-694K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%
5	6	7	8	9
- Trigo - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Códigos con atún - Mini san jacobos Ensalada Fruta del tiempo	- Cazuela de rape - Tortilla de calabacín Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Pollo con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con chorizo - Mero con verduras Ensalada Yogur
E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-694K P-13% L-35% H-52%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-686,1K P-15% L-34% H-51%
12	13	14	15	16
- Crema de zanahorias - Carne con tomate Ensalada Yogur	- Arroz con salsa de tomate - Rosada con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Tortilla de espinacas Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con queso - Varitas de merluza Ensalada Fruta del tiempo	- Cocido de garbanzos - Albondigas de pollo Ensalada Fruta del tiempo
E-686,1K P-15% L-33% H-52%	E-685,3K P-14% L-35% H-51%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-14% L-34% H-52%	E-694,3 K P-14% L-35% H-51%
19	20	21	22	23
- Cocido de garbanzos y pollo - Merluza con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de hortalizas - Pollo con horno Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con salsa de tomate - Medallas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- lentejas con hortalizas - Rosada con verduras Ensalada Yogur
E-687,2K P-14% L-33% H-53%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-685K P-14% L-32% H-54%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	E-694K P-15% L-32% H-53%
26	27	28	29	
- Lentejas con jamón - Pollo al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Códigos con salsa de tomate - Mero con verduras Ensalada Fruta del tiempo			
E-682,6K P-13% L-35% H-52%	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 ELECTRONICO [cateringmarazul@gmail.com](mailto:cateringmarazul@gmail.com)  
 LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.  
 NUESTRAS ENSALADAS TENDRAN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAIZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS .....  
 ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERÉS DE LOS PEQUES  
 NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLATANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS .....