



MENÚ NOVIEMBRE 2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			2	3
			- Macarrones con queso - Varitas de merluza Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de zanahorias - Pollo al horno Ensalada Yogur
			E-689,5K P-15% L-35% H-50%	E-686,1K P-15% L-34% H-51%
6	7	8	9	10
- Cocido de garbanzos y pollo - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de hortalizas - Pollo al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con queso - Medallas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con jamón - 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%
13	14	15	16	17
- Potaje de bacalao - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Coditos con salsa de tomate - Mero con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Cazuela de pescado - Salchichas frescas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Sopa de arroz con pollo - Varitas de merluza Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con hortalizas - Albóndigas de pollo Ensalada Yogur
E-695,1K P-14% L-35% H-51%	E-682,6K P-13% L-35% H-52%	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%
20	21	22	23	24
- Sopa de fideos con pollo - Rosada con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Salchichas frescas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Acelgas con alubias - Croquetas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con carne picada - Tortilla de espinacas Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de calabacín con queso - Pollo con champiñones Ensalada Yogur
E-677,2K P-14% L-35% H-51%	E-685K P-14% L-32% H-54%	E-686,1K P-15% L-34% H-51%	E-694K P-13% L-35% H-52%	E-689,5K P-15% L-35% H-50%
27	28	29	30	
- Trigo - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Coditos con atún - Mini san jacobos Ensalada Fruta del tiempo	- Estofado de alubias - Tortilla de calabacín Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Pollo con patatas Ensalada Fruta del tiempo	
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%	

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 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