



MENÚ NOVIEMBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
- Cocido de garbanzos - Albóndigas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con salsa de tomate - Merluza con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con jamón - Tortilla de calabacín Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Varitas de merluza Ensalada Fruta del tiempo	- Gurullos con pota - Carne con tomate Ensalada Yogur
E-694,3 K 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%
11	12	13	14	15
- Acelgas con alubias - Merluza con patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Espirales con salsa de tomate - Salchichas frescas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con hortalizas - Salmón al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Guisillo de ternera - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de calabacín con queso - Pollo al horno Ensalada Yogur
E-695,1K 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%
18	19	20	21	22
- Sopa de fideos con pollo - Merluza al horno Ensalada Fruta del tiempo	- Coditos con atún - Medallas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Lentejas con jamón - Tortilla de espinacas Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Pollo con champiñones Ensalada Fruta del tiempo	- Guiso de alubias - 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%
18	19	20	21	22
- Estofado de alubias - Albondigas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	- Arroz con salsa de tomate - Rosada con verduras Ensalada Fruta del tiempo	- Potaje de bacalao - Tortilla de patatas Ensalada Fruta del tiempo	- Macarrones con salsa de tomate - Varitas de merluza Ensalada Fruta del tiempo	- Crema de zanahorias - Hamburguesa de pollo Ensalada Yogur
E-694,3 K 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-686,1K P-15% L-34% H-51%	E-686,1K P-15% L-33% 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
 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 INTERES DE LOS PEQUES
 NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLATANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS