MENÚ MARZO 2020
COCINAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 MEAT FREE MONDAY PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, REMOLACHA FIDEUÁ DE BOLETUS (CEBOLLA, CHAMPIÑONES, SETAS, PASTA) TORTILLA DE CEBOLLA CON QUESO TRONCHÓN FRUTA	3 PAN-LECHUGA, TOMATE, MAIZ, PIPAS LENTEJAS ESTOFADAS CHULETAS DE PAVO A LA PLANCHA CON PISTO FRUTA	4 ENSALADA ECO GUISADO DE SEPIA PANINI CAMPERO (CEBOLLA,ZANAHORIA, TOMATE, PICADA MIXTA) YOGURT	5 PAN - LECHUGA, TOMATE, OLIVAS, SARDINILLAS SOPA DE COCIDO (PASTA Y VERDURA ECO) COCIDO MADRILEÑO FRUTA	6 PAN-LECHUGA, CARLOTA, PEPINO, SÉSAMO, SALSA DE YOGURT ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO CRUNCH DE SALMON CON SALTEADO ORIENTAL Y SALSA DE SOJA FRUTA ECO
9 PAN-LECHUGA, TOMATE, ESPARRAGOS, MAÍZ SOPA DE ESTRELLAS LONGANIZAS, REPOLLO REHOGADO Y PATATAS FRUTA	10 PAN-LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, OLIVAS ESPAGUETIS PROVENZAL (tomate entero, ajo, albahaca fresca, orégano) MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY Y VERDURAS FRUTA	11 PAN-LECHUGA, CANÓNIGOS, QUESO, RÁBANOS PAN INTEGRAL CREMA DE HORTALIZAS (COLIFLOR, BROCOLI, CEBOLLA) POLLO EN SU JUGO CON ARROZ PILAF MOUSSE DE YOGURT	12 PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, CEBOLLA FABADA VEGETAL (alubias y verduras eco) TORTILLA DE PATATAS CON QUESO VILLALÓN FRUTA	13 PAN-F.SECOS ARROZ DEL SENYORET CROQUETAS DE LA ABUELA Y ENSALADA FRUTA ECO
16 PAN-LECHUGA, TOMATE, NUECES, PASAS MACARRONES CON ATÚN TORTILLA FRANCESA CON MAZORCA DE MAÍZ FRUTA	17 DIA DE FALLAS PAN-DADOS DE QUESO ENSALADA COMPLETA PAELLA VALENCIANA HELADO	18 FIESTA	19 FIESTA	20 PAN-LECHUGA, MAIZ, TOMATE, ZANAHORIA CREMA DE LEGUMBRES LOMO ADOBADO A LA PLANCHA CON TOMATE FRUTA
23 PAN-HUMMUS DE ALUBIAS CON PICOS CARACOLAS AL PESTO "DORÉ" DE MERLUZA CON BROCOLI SALTEADO FRUTA	24 PAN-REPOLLO, CARLOTA, APIO, MANZANA SOPA DE AVE (PASTA Y VERDURAS ECO) JAMONCITOS DE POLLO EN SU JUGO CON PALOMITAS FRUTA	25 PAN- LECHUGA, TOMATE, PIPAS, PEPINO ARROZ MILANESA REVUELTO DE CHAMPIÑONES CON QUESO FRUTA ECO	26 PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, TOMATE, QUESO CREMA DE VERDURAS (VERDURAS ECO) "GOULASH" DE TERNERA CON PATATAS DADO YOGURT	27 PAN INTEGRAL-F.SECOS POTAJE DE GARBANZOS BACALAO GRATINADO CON ENSALADA FRUTA
30 DÍA DE JUAN LLORCA PAN-LECHUGA, CANÓNIGOS, CHERRY, OLIVAS NEGRAS, CEBOLLA CRUJIENTE CREMA DE SETAS Y MOZARELLA POLLO MARROQUÍ CON COUS-COUS FRUTA	31 PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA, MAIZ LENTEJAS JULIANA MERLUZA A LA PLANCHA CON MINIPIZZETAS DE CALABACÍN BEBEDINO			

EL MENÚ DE LOS DIAS DE FALLAS, SE PUEDE VER ALTERADO DEPENDIENDO DEL DÍA DE CIERRE DEL CENTRO SEGÚN CADA POBLACIÓN.