

ENERO

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: **aramark**

COLEGIO: COLEGIO NAZARET REALEJOS : MENÚ SIN GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 8 PURÉ DE HUERTA FOGONERO AL MOJO SUAVE PAPAS GUIADAS FRUTA	DIA 9 CREMA DE PUERROS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS YOGURT	DIA 10 PAELLA MIXTA MUSLO DE POLLO ASADO ENSALADA MIXTA FRUTA	DIA 11 CREMA DE ESPÁRRAGOS MERLUZA A LA PLANCHA ENSALADA HORTELANA FRUTA	DIA 12 POTAJE DE JUDIAS PASTA (sin gluten) CON BOLOÑESA DE POLLO NATILLA
DIA 15 ROPA VIEJA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA YOGURT	DIA 16 POTAJE DE BERROS ABADEJO AL AJILLO PAPAS AL VAPOR FRUTA	DIA 17 CREMA DE ACELGAS CHULETAS AL HORNO ENSALADA PRIMAVERA GELATINA	DIA 18 JORNADA CUBANA ARROZ CONGRÍ PICADILLO A LA CRIOLLA (de pollo) YOGURT	DIA 19 SOPA DE ESTRELLA (pasta sin gluten) HAMBURGUESA AL HORNO PAPAS FRUTA
DIA 22 SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS FRUTA	DIA 23 PURÉ DE ZANAHORIAS CINTA DE LOMO AL HORNO ENSALADA HORTELANA FRUTA	DIA 24 POTAJE DE LENTEJAS MERLUZA EN MOJO VERDE PAPAS GUIADAS MANZANA ASADA	DIA 25 CREMA DE ESPINACAS TORTILLA CAMPESINA TOMATE ALIÑADO FRUTA	DIA 26 PURÉ DE ZANAHORIA Y CALABACIN PECHUGA DE POLLO ASADA VERDURAS SALTEADA YOGURT
DIA 29 POTAJE DE LEGUMBRES PALOMETA EN SALSA VERDE ENSALADA MIXTA YOGURT	DIA 30 ARROZ BLANCO HUEVOS CON TOMATE CON SALCHICHAS Y PATATAS FRUTA	DIA 31 PURÉ DE ACELGAS PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA DE COL NATILLAS		



Visita nuestra web



www.elgustodecrecer.es

aramark