

# Menú



Mes: **JUNIO 2010**

SEMANA - 22	LUNES-	MARTES- 1	MIERCOLES - 2	JUEVES - 3	VIERNES -4
<b>1° PLATO</b>		Lentejas con arroz.	Puré de calabacín y patatas.	<b>FIESTA</b>	Espaguetis con salsa de tomate casera.
<b>2° PLATO</b>		Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate.	Hamburguesa con patatas fritas.		Filete de merluza empanado con ensalada de lechuga.
<b>Postre</b>		Yogur.	Fruta y Leche.		Fruta y Leche.
SEMANA - 23	LUNES-7	MARTES- 8	MIERCOLES - 9	JUEVES- 10	VIERNES - 11
<b>1° PLATO</b>	Patatas guisadas con zanahoria y pimiento rojo.	Judías blancas con chorizo.	Puré de verduras frescas.	Arroz con tomate.	Gazpacho.
<b>2° PLATO</b>	Filete de bacalao con salsa de tomate casera.	Filete de cerdo empanado con ensalada de lechuga.	Pollo asado con patatas fritas.	Filete de merluza empanado con ensalada de lechuga.	Albóndigas en salsa.
<b>Postre</b>	Fruta y Leche.	Natillas.	Fruta y Leche.	Yogur.	Fruta y Leche.
SEMANA -24	LUNES- 14	MARTES- 15	MIERCOLES- 16	JUEVES- 17	VIERNES- 18
<b>1° PLATO</b>	Caracolutos con salsa de tomate casera y queso.	Lentejas con patata y zanahoria.	Puré de puerros y patata.	Judías verdes con tomate frito y jamón serrano.	Ensalada campera: patata, lechuga, tomate, huevo, zanahoria y atún.
<b>2° PLATO</b>	Filete de merluza empanado con ensalada de lechuga.	Filete de pollo empanado con ensalada de lechuga.	Jamón asado con patatas dado.	Filete de Salmón empanado con ensalada de lechuga.	Ragout con patatas dado.
<b>Postre</b>	Fruta y Leche.	Natillas.	Fruta y Leche.	Yogur.	Fruta y Leche.
SEMANA -25	LUNES- 21	MARTES - 22	MIERCOLES- 23		
<b>1° PLATO</b>	Coliflor con bechamel y queso.	Judías pintas con patata y zanahoria.	Gazpacho.		
<b>2° PLATO</b>	Tortilla de atún con ensalada de lechuga y tomate.	Pollo al ajillo.	Filete de cinta empanado con ensalada de lechuga		
<b>Postre</b>	Fruta y Leche.	Yogur.	Fruta y Leche.		

**Observaciones:** Todos los días el Menú incluye Pan, Agua y Leche.

**Salsas no especificadas:** Mayonesa días alternos de pescado empanado y Ketchup los días de hamburguesa.

**La carne utilizada en las albóndigas y hamburguesas (ternera y cerdo) se limpia y se pica en el propio centro.**