























SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

MINUTA 1

9 DE MARZO AL 13 DE MARZO DE 2020

LUNES							
1º	Sopa de fideos	2º	Filete de pollo guisado en salsa	3º	Ensaladilla (patatas, atún, huevo duro, zanahoria y mayonesa)	4º	Fruta
							
MARTES							
1º	Patatas revueltas	2º	Lomo de merluza al horno en salsa	3º	Lechuga con tomate y atún	4º	Fruta
							
MIÉRCOLES							
1º	Arroz con chocos, gambas y guisantes	2º	Croquetas de jamón	3º	Lechuga con zanahoria rallada	4º	Fruta
							
JUEVES							
1º	Lentejas con jamón	2º	Filetes de hallibut frito	3º	Ensalada de pasta, tomate, jamón de york y atún	4º	Fruta
							
VIERNES							
1º	Potaje de garbanzos con chorizo	2º	Pastel de carne de pollo al horno	3º	Lechuga con tomates aliñados	4º	Bebible
							

La fruta que se va a servir durante la semana será la de la temporada en la que estamos: pera, manzana, naranja, mandarina o plátano.

Teniendo en cuenta lo que se come cada día, se recomienda complementar la cena con el grupo de alimentos que no se ha consumido en el almuerzo.