

MENU SEPTIEMBRE 2021

Sin Marisco Sin Cacahute - - Cocina Central de Extremadura

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
6		7		8		9		10	Macarrones con Tomate Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Yogur
13	Crema de Calabaza Pollo Asado Arroz Pilaf Pan Fruta de Temporada	14	Garbanzos Estofados Palometa al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur	15	Coditos en Salsa Provenzal Hamburguesa con Cebolla al Horno Guisantes Salteados Pan Fruta de Temporada	16	Lentejas con Pollo Merluza al Horno al Limón Zanahorias al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada Yogur	17	Arroz con Verduras Tortilla de Calabacín Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Fruta de Temporada
20	Macarrones Gratinados Ragout de Pavo Judías Verdes al Ajillo Pan Fruta de Temporada	21	Alubias Blancas Guisadas Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral Fruta de Temporada Yogur	22	Arroz con Tomate Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Fruta de Temporada	23	Garbanzos con Verduras Chuleta de Sajonia al Horno Brócoli al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada Yogur	24	Crema de Calabacín Fogonero al Horno al Ajillo Patatitas al Horno Pan Fruta de Temporada
27	Arroz con Pollo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Fruta de Temporada	28	Crema de Verduras Magro con Tomate Arroz Pilaf Pan Integral Fruta de Temporada Yogur	29	Lentejas Estofadas Merluza al Horno en Salsa de Adobo Calabacín Pan Fruta de Temporada	30	Espirales con Tomate Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral Fruta de Temporada Yogur		

mediterránea