

ABRIL 2016

COLEGIO LUIS DE MORALES

Cocinemos Juntos: Mini pizzas con pan de molde.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 de abril de 2016
				ARROZ CON TOMATE
				SALCHICHAS PLANCHA
				PATATAS DADO
				FRUTA DE TEMPORADA
4 de abril de 2016	5 de abril de 2016	6 de abril de 2016	7 de abril de 2016	8 de abril de 2016
SOPA DE ESTRELLITAS	MACARRONES NAPOLITANA	ALUBIAS ESTOFADAS	PURE DE VERDURITAS	LENTEJAS GUISADAS
ALBONDIGAS A LA JARDINERA	PESCADO A LA MARINERA	VARITAS DE MERLUZA	LOMO PLANCHA	TORTILLA DE PATATA
		LECHUGA,ZANAHORIAS	PATATAS DADO	ENSALADA CON MAIZ
FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA
11 de abril de 2016	12 de abril de 2016	13 de abril de 2016	14 de abril de 2016	15 de abril de 2016
ARROZ EXTREMEÑO	CREMA ZANAHORIA	PATATAS CON BACALAO	GARBANZOS ESTOFADOS	TALLARINES NAPOLITANA
PASTEL DE PESCADO	POLLO AL AJILLO	TORTILLA FRANCESA	HALIBUT REBOZADO	LACÓN A LA GALLEGA
VERDURITAS	CHAMPIÑONES	ENSALADA	ZANAHORIA VAPOR	PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA
18 de abril de 2016	19 de abril de 2016	20 de abril de 2016	21 de abril de 2016	22 de abril de 2016
SOPA DE AVE	LENTEJAS A LA CASTELLANA	CREMA DE VERDURAS	ALUBIAS ESTOFADAS	ARROZ CON VERDURITAS
POLLO EMPANADO	TILAPIA AL HORNO	ALBONDIGAS CON TOMATE	TORTILLA DE PATATAS	LENGUADITOS AL HORNO
LECHUGA, MAIZ, TOMATE	VERDURITAS AL VAPOR	GUISANTES	ENSALADA CON MAIZ	ZANAHORIA VAPOR
FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA
25 de abril de 2016	26 de abril de 2016	27 de abril de 2016	28 de abril de 2016	29 de abril de 2016
FIDEUA	CARILLAS ESTOFADAS	CREMA DE CALABACIN	SOPA DE COCIDO	CODITOS ITALIANA
TORTILLA FRANCESA	TILAPIA AL HORNO	LOMO PLANCHA	GARBANZOS CON SUS PRESAS	VARITAS DE MERLUZA
ENSALADA	ZANAHORIAS AL VAPOR	PATATAS DADO		LECHUGA, MAIZ ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO	FRUTA DE TEMPORADA

Ingredientes
 - 2 rebanadas de pan
 - Tomate frito
 - Mozzarella
 -Bacon/Jamón York/salchichas
 - Orégano

Elaboración
 1º Calienta el horno 180ºC
 2º Coloca papel especial de horno.
 3º Cubre con tomate el pan.
 4º Añade mozzarella
 5º Coloca el bacón, salchichas y/o jamón york.
 6º Añade un poco más de mozzarella.
 7ª Añade el orégano.

8º Mete las minis pizzas en el horno.

Y... EN 10 MINUTOS...

¡¡LISTAS!!



Caterex
 Catering y Restauración de Extremadura, S.L.

Registro Sanitario: 26.06128/BA

