

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>07</p> <p>Arroz blanco con tomate</p> <p>Tortilla francesa y salchichas</p> <p>Fruta</p>	<p>08 Jornada Gastronómica de Asturias</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>09</p> <p>Macarrones gratinados</p> <p>Bacalao al horno con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>10</p> <p>Judías verdes con jamón</p> <p>Pollo asado con patatas</p> <p>Postre lácteo</p>
<p>13</p> <p>FESTIVO</p>	<p>14</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Ternera guisada con brócoli y arroz</p> <p>Fruta</p>	<p>15</p> <p>Crema de verduras naturales (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta</p>	<p>16</p> <p>Coditos con tomate y atún</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>17</p> <p>Lentejas guisadas</p> <p>Pechugas de pollo a la plancha con ensalada</p> <p>Postre lácteo</p>
<p>20</p> <p>Paella (calamares, mejillones, pollo, chirlas, gambas, pimiento, guisantes)</p> <p>Jamón york y queso con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta</p>	<p>21</p> <p>Puré de la huerta (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas)</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas</p> <p>Fruta</p>	<p>22</p> <p>Sopa del cocido</p> <p>Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas)</p> <p>Postre lácteo</p>	<p>23</p> <p>Espaguetis a la boloñesa</p> <p>Merluza a la romana con ensalada mixta</p> <p>Fruta</p>	<p>24</p> <p>Patatas a la marinera</p> <p>Rotti de pavo con ensalada</p> <p>Fruta</p>
<p>27</p> <p>Arroz con calabacín y dados de pavo</p> <p>Pescadilla al horno con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>28</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Escalopines de cerdo en salsa de manzana con patatas</p> <p>Fruta</p>	<p>29</p> <p>Lentejas caseras</p> <p>Tortilla de jamón York con ensalada</p> <p>Postre lácteo</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de pasta</p> <p>Lomos de rosada rebozados con tomate aliñado</p> <p>Fruta</p>	

Los menús se sirven acompañados de pan y agua, así como de un vaso de leche opcional, sola o con cacao y/o azúcar.
Personal propio, especializado y experimentado, elabora los menús íntegramente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad