

MENÚ PARA COMEDOR ESCOLAR

Diciembre 2012

<i>LUNES</i>	<i>MARTES</i>	<i>MIÉRCOLES</i>	<i>JUEVES</i>	<i>VIERNES</i>
3 Macarrones a la boloñesa. Tortilla de queso con menestra.	4 Cocido. Panga al horno con tomate aliñado.	5 Lentejas con arroz. Taquitos de aguja en adobo con ensalada mixta.	6 Crema de zanahoria. Salteado de carne con patatas.	7 Sopa de estrellitas. Emperador empanado con ensalada de judías verdes.
10 Espaguetis a la italiana. San jacobos con judías y jamón.	11 Estofado de cerdo. Limanda con ensalada mixta.	12 Sopa de picadillo. Pollo asado con patatas.	13 Crema de verduras. Albóndigas a la jardinera.	14 Lentejas. Merluza al horno y ensalada con queso.
17 Arroz a la milanesa. Tortilla de jamón cocido con salchichas.	18 Potaje de habichuelas. Limanda al horno con tomate aliñado y atún.	19 Sopa de estrellas. Jamoncitos de pollo con judías verdes salteadas.	20 Cocido. Croquetas con ensalada mixta.	21 Estofado de ternera. Merluza a la vasca con guisantes.
24 Espirales a la carbonara. Palitos de merluza con menestra de verduras.	25 Potaje de garbanzos. Panga al horno con tomate aliñado y atún.	26 Sopa de marisco. Carne en salsa con puré de patata.	27 Lentejas con chorizo. Tortilla española con tomate frito.	28 Crema de calabacín y soja. Pizza.
31 Cazuela de fideos. Hamburguesa con ensaladilla salteada.	1 Lentejas con espinacas. Merluza en salsa con zanahoria baby.	2 Sopa de conchitas. Filete de cerdo a la plancha con patatas.	3 Cocido. Tortilla de atún con ensalada de col.	4 Paella. Calamares capricho con ensalada mixta.

Postre y complemento: fruta del tiempo como puede ser naranja, mandarina, pera, plátano, kiwi, fresa, melocotón, chirimoya, melón, sandía, piña, uvas, ciruelas, nectarinas, albaricoques, persimones....todo ello variando según la temporada que corresponda y dentro de esa temporada, variar el tipo de fruta diariamente como complemento un postre lácteo