



# MENÚ CASERO MAYO 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 <b>NO LECTIVO</b>	2 <b>NO LECTIVO</b>	3 <b>Macarrones con Chorizo.</b> <b>Tortilla Francesa.</b> Ensalada de Lechuga y tomate. Fruta de temporada.	4 Judías verdes con Jamón. <b>Pollo en Pepitoria con Patatas Fritas.</b> Fruta de temporada.
7 Ensalada con <b>Queso.</b> <b>Filetes Rusos con patatas fritas.</b> Fruta de Temporada.	8 <b>Puré de Verduras.</b> Muslitos de Pollo al Horno y <b>Patatas fritas.</b> Fruta de Temporada.	9 <b>Espagueti</b> Boloñesa. <b>Pescado</b> al Horno con Limón. Ensalada de Lechuga y Tomate. Fruta de temporada.	10 Arroz con Tomate, <b>Huevos fritos</b> y Bacon Fruta de temporada.	11 Gazpacho Andaluz <b>Cinta de Lomo en salsa con Patatas fritas</b> y Ensalada de Tomate. <b>Lácteo.</b>
14 <b>Hamburguesas completas con Patatas Fritas.</b> <b>Natillas</b>	15 <b>NO LECTIVO</b>	16 Judías Pintas con arroz. Ensalada de Lechuga, tomate, maíz, <b>atún</b> , zanahoria y <b>Picatoste.</b> Fruta de Temporada.	17 Guiso de <b>patatas</b> con Magro. <b>Bacalao</b> con tomate y pimientos. Fruta de temporada.	18 Ragout de Ternera con <b>Patatas fritas</b> y Menestra de verduras. Fruta de temporada.
21 <b>Macarrones cuatro quesos</b> con champiñones <b>Merluza</b> al horno con salsa. Fruta de temporada.	22 <b>Crema de Zanahorias.</b> <b>Albóndigas con patatas fritas</b> Fruta de temporada.	23 Gazpacho Andaluz. <b>Cinta de Lomo empanada con Patatas fritas</b> y Ensalada de Tomate. <b>Lácteo.</b>	24 <b>Ensaladilla Rusa</b> <b>Calamares a la Romana.</b> Frutas de Temporada.	25 <b>Fideua Mixta.</b> <b>Ensalada XXL</b> Fruta de Temporada
28 <b>Puré de verdura.</b> <b>Pescado empanado (Merluza).</b> Ensalada de Tomate. Fruta de temporada.	29 Judías verdes con Tomate <b>Tortilla Asturiana (paisana)</b> Fruta de temporada.	30 <b>Puré de Calabacín.</b> Pollo en salsa <b>con Patatas Fritas.</b> Fruta de Tiempo.		

\*Los alimentos en **negrita** pueden contener o contienen alimentos alérgenos e intolerantes. Toda la información sobre nuestros menús y alimentos alérgenos e intolerantes [pinchando aquí](#), o en [nuestra web](#). Y no dudéis en preguntar a nuestros cocineros M<sup>a</sup> Carmen y Pedro.

