



# MENÚ BASAL MAYO 2017

## COLEGIOS

Revisado: María Rodríguez Estévez  
Técnico en Dietética y Nutrición  
Departamento de Calidad  
DNI.: 76.895.939-Q

<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>1 de mayo</b>	<b>2 de mayo</b>	<b>3 de mayo</b>	<b>4 de mayo</b>	<b>5 de mayo</b>
FESTIVO	Crema de zanahoria Paella Valenciana Fruta	Ensalada primavera Merluza a horno c/patatas al vapor Natillas	Guisantes c/jamón Pollo con fideos Fruta	Sopa de estrellitas Filete de abadejo en salsa verde Yogur
<b>8 de mayo</b>	<b>9 de mayo</b>	<b>10 de mayo</b>	<b>11 de mayo</b>	<b>12 de mayo</b>
Lentejas c/chorizo Tortilla española con ensalada mixta Fruta	Ensaladilla rusa Filete ruso en salsa con arroz Yogur	Crema de calabacín Merluza a la romana con brécol y patata Melocotón en almíbar	Coditos c/atún y tomate Escalopines de cerdo con verduras Yogur	Sopa de fideos Merluza a la primavera con patatas al vapor Fruta
<b>15 de mayo</b>	<b>16 de mayo</b> 	<b>17 de mayo</b>	<b>18 de mayo</b>	<b>19 de mayo</b>
Sopa de cuscús Jamón asado c/verduras Flan	EMSPANADA BACALAO AL HORNO C/PATATAS BROCHETA DE FRUTAS	FESTIVO	Crema de verduras Jarrete de cerdo estofado c/patatitas Fruta	Espirales Napolitana Filete de pollo a la madrileña c/ensalada Yogur
<b>22 de mayo</b>	<b>23 de mayo</b>	<b>24 de mayo</b>	<b>25 de mayo</b>	<b>26 de mayo</b>
Sopa de pasta Merluza en salsa verde con patatitas y guisantes Fruta	Ensalada tropical Albóndigas con arroz Yogur	Arroz tres delicias Churrasco con patatas Fruta	Macarrones gratinados Filete de palometa frita con Judías y zanahoria Natillas	Crema de verduras Lomo al horno c/arroz Fruta
<b>29 de mayo</b>	<b>30 de mayo</b>	<b>31 de mayo</b>		
Crema de calabacín  Pollo asado c/patatas  Yogur	Ensalada de pasta  Tortilla española c/ensalada  Fruta	Pizza  Merluza a la romana c/judías  Natillas de chocolate		

Época de ensaladas, época de frutas de temporada como sandía, melón o fresas. En CALIDUS CATERING S.L apostamos por productos frescos, nuestro proveedor FRUNATUR nos sirve diariamente la mercancía garantizando así la máxima frescura de todos nuestros productos.