



MENÚ BASAL MAYO 2017

COLEGIOS

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 de mayo	2 de mayo	3 de mayo	4 de mayo	5 de mayo
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
8 de mayo	9 de mayo	10 de mayo	11 de mayo	12 de mayo
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
15 de mayo	16 de mayo 	17 de mayo	18 de mayo	19 de mayo
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
22 de mayo	23 de mayo	24 de mayo	25 de mayo	26 de mayo
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
29 de mayo	30 de mayo	31 de mayo		
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.