

DICIEMBRE 2023. MENÚ SIN PESCADO .RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING



MENÚ SIN PESCADO



"ESTE MENÚ , A EXCEPCIÓN DE PESCADO , PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS : CRUSTÁCEOS , HUEVO, LACTOSA , ALTRAMUCES , CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA "ALIMENTOS PROHIBIDOS : PESCADO Y SUCEDÁNEOS .

FELIZ NAVIDAD



1
MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO
POTAJE DE GARBANZO CON CARNE
PAN Y FRUTA

4
CREMA DE VERDURAS.

FILETE DE POLLO CON PATATAS

PAN Y YOGUR

5
CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.

LOMO ASADO CON ARROZ BLANCO

PAN Y FRUTA

6
FESTIVO



7
DÍA NO LECTIVO



8
FESTIVO

11
ARROZ TRES DELICIAS.
JUDÍAS CON CHORIZO Y HUEVO COCIDO.
PAN Y FRUTA

12
SOPA DE PASTA.
POLLO AL HORNO CON ENSALADA.
PAN Y FRUTA

13
ENSALADILLA RUSA (SIN ATÚN) O
ENSALADA MIXTA
LENTEJAS CON VERDURAS Y CARNE.
PAN Y FRUTA

14
CREMA DE COLIFLOR
MACARRONES **CON CARNE**
PAN Y YOGUR

15
CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.
ARROZ CON MEJILLONES Y CALAMAR.
PAN Y FRUTA

18
SOPA DE ESTRELLITAS.
BRÓCOLI CON PATATAS , HUEVO Y
JAMÓN.
PAN Y FRUTA

19
CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA.
ALBÓNDIGAS (**DE CARNE**) CON
TOMATE Y ARROZ BLANCO.
PAN Y FRUTA

20
CREMA DE JUDÍAS Y BRÉCOL .
FILETE DE POLLO CON PATATAS.
PAN Y FRUTA

21
MENESTRA DE VERDURAS.
ESPAGUETIS **CON CARNE**
PAN Y FRUTA

22