






MENÚ ALERGIA AL HUEVO ENERO 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11 LACITOS CON ATÚN Y TOMATE FRITO SAN JACOBO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN BOWS PASTA WITH TUNA AND FRIED TOMATO ST. JACOB WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD PEACH IN SYRUP AND BREAD	12 ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN RICE WITH SLIM AND VEGETABLES SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	13 FABES CON VERDURAS SALCHICHAS FRANKFURT CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BEANS WITH VEGETABLES FRANKFURT SAUSAGE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	14 CREMA HORTELANA FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM THIGH STEAK GRILLED WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	15 FIDEUÁ VALENCIANA MERLUZA EN SALSA DE MEJILLONES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN VALENCIAN FIDEUA HAKE IN MUSSEL SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD
18 MACCHERONI ITALIANI CALAMARI ALLA ROMANA CON INSALATA DI LATTUGA YOGURT E PANE ITALIAN MACARONI ROMAN SQUID WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD	19 LENTEJAS PARDINAS INTEGRALES FILETE DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHOLE STEWED PARDINA LENTILS TURKEY FILLET WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	20 CREMA VICHY (puerro) POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VICHY CREAM (leeks) GRILLED CHICKEN WITH FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	21 PAELLA MIXTA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUIANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN MIXED PAELLLA WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	22 PATATAS GUIADAS A LA MARINERA REDONDO DE LOMO EN SU JUGO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH SEAFOOD ROASTED LOIN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD
25 ESPAGUETIS A LA CARBONARA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON ENSALADA DE LECHUGA GELATINA DE SABORES Y PAN CARBONARA SPAGUETTI GARDENER MEATBALLS WITH LETTUCE SALAD FLAVORED GALATIN AND BREAD	26 ARROZ A LA CATALANA MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN RICE BATTERED HAKE WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	27 JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON SALSA DE TOMATE POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE CHICKEN FRICASSEE WITH FRIED POTATOES	28 PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS COD WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD	29 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD
		 <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 18 DE ENERO. ITALIA</p>		 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES</p>

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE MAIZONADA EN COLABORACIÓN CON QUIMICRAL (empresa especializada en el control e higiene alimentaria). VISITA NUESTRA WEB: WWW.MAIZONADA.COM