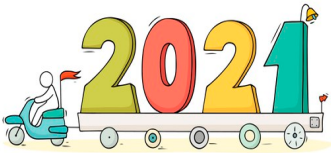



MENÚ SIN CERDO ENERO 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>11 LACITOS CON ATÚN Y TOMATE FRITO SAN JACOBO DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN BOWS PASTA WITH TUNA AND FRIED TOMATO TURKEY ST. JACOB WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD PEACH IN SYRUP AND BREAD</p>	<p>12 ARROZ CON VERDURAS LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN RICE WITH VEGETABLES SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>13 FABES CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON PAVO, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BEANS WITH VEGETABLES OMELETTE WHIT TURKEY, CHEESE AND LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>19 LENTEJAS PARDINAS INTEGRALES TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHOLE STEWED PARDINA LENTILS ZUCCHINI OMELETTE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>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</p>	<p>21 PAELLA MIXTA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUI SANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN MIXED PAELLLLA WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>22 PATATAS GUIADAS A LA MARINERA PAVO EN SU JUGO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH SEAFOOD TURKEY JUICE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>28 PATATAS GUIADAS CON VERDURAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEGETABLES COD WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>29 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas y zanahorias FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes and cabbage SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
		 <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 18 DE ENERO. ITALIA</p>		 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES</p>

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