

CURSO 23/24

MENÚ SANTA CATALINA OCTUBRE



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
BORRAJA	CREMA DE CALABAZA	LENTEJAS ECO. CON VERDURAS	PASTA NAPOLITANA	ENSALADILLA RUSA
SAN JACOBO CON LECHUGA Y ZANAHORIA	ESTOFADO CAMPESINO CON MAGRO	MEDALLÓN DE SALMÓN EN SALSA DE ZANAHORIA	TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA	POLLO ASADO CON PIMIENTOS
FRUTA	YOGUR	FRUTA	YOGUR	FRUTA
9	10	11	12	13
LENTEJAS ESTOFADAS (patata, cebolla, calabacin, zanahoria, ajo)	PASTA INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE CASERA	COLIFLOR CON REFRITO DE AJOS	FESTIVO	FESTIVO
BURGUER EN SALSA	LENGUADO AL ESTILO ORIO CON ENSALADA	TORTILLA DE PATATA Y CALABACIN CON LECHUGA		
FRUTA	YOGUR	FRUTA		
16	17	18	19	20
SOPA DE COCIDO CON FIDEOS	ENSALADA HORTELANA CON aceite de oliva	ALUBIA VERDE SALTEADA CON REFRITO	PURE DE CALABACIN	PASTA AL AJILLO
PECHUGAS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS PANADERA	ARROZ CON TOMATE Y HUEVO DURO	ESTOFADO A LA CAMPESINA	ESCALOPE DE TERNERA CON ENSALADA	MEDALLÓN DE MERLUZA CON MAHONESA
FRUTA	YOGUR	FRUTA	YOGUR	FRUTA
23	24	25	26	27
BORRAJA	CREMA DE ESPINACA Y QUESO	ESPIRALES CON TOMATE	GUISANTES CON ZANAHORIA	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE PATATA CON LECHUGA Y ZANAHORIA	CAELLA EN PIPERRADA	POLLO ASADO CON LECHUGA	LOMO EN SALSA	LENGUADO A LA DONOSTIARRA
FRUTA	YOGUR	FRUTA	YOGUR	FRUTA
30	31			
PATATA PUERRO Y ZANAHORIA	ENSALADA MIXTA			
MUSLO DE POLLO FRESCO CON CHAMPIÑONES FRESCOS	CANELONES DE ATUN CON BECHAMEL			
FRUTA	YOGUR			