

lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1. Garbanzos estofados con verdura. Mero plancha con salsa de tomate casera y champiñones salteados. Fruta fresca.	2. Sopa de pollo con fideos. Tortilla francesa y tomate aliñado. Fruta fresca.
5. Espagueti con salsa boloñesa. Ensalada de lechuga, tomate, atún, maíz y zanahoria. Fruta fresca.	6.	7. Judías estufadas con verduras y patatas. Gallo de San Pedro con salsa de limón y tomate aliñado. Yogurt.	8.	9. Arroz con salsa de tomate casera. Salchichas frescas y huevo cocido. Fruta fresca.
12. Albóndigas en salsa jardinera. Ventresca de atún y tomate aliñado. Fruta fresca.	13. Lentejas estofadas con verduras y patatas. Tortilla francesa con jamón y champiñón al ajillo. Fruta fresca.	14. Sopa de pescado con caracolas (sepia y merluza). Croquetas de pollo y brócoli al limón. Fruta fresca.	15. Espirales con salsa de tomate casera. Pollo a la plancha con ajo, perejil y guisantes. Fruta fresca.	16. Estofado de garbanzos con verdura. Sepia a la plancha con tomate aliñado. Fruta fresca.
19. <i>Crema de patata, puerro y zanahoria.</i> <i>Hamburguesa casera y calabacín plancha.</i> Fruta fresca.	20. Lentejas estofadas con verdura. Tortilla de patata y tomate aliñado. Fruta fresca.	21. Cocido completo sopa de fideos y garbanzos, verduras, pollo y jamón. Yogurt.	22. Macarrones con salsa de tomate casera. Pollo en salsa jardinera. Fruta fresca.	

Observaciones: Siempre se utiliza aceite de oliva, menos en el caso de los fritos que se utiliza el de girasol. El caldo de pollo utilizado en los platos está hecho con pollo, jamón, codillo de cerdo y verduras (puerro, judías verdes, cebolla y ajo). Las verduras utilizadas en los estofados son judías verdes, zanahoria, calabacín y puerro. De beber Agua. Se ofrecerá pan blanco e integral.