

MARZO 2018



Menú sin Cerdo

LUNES 5		MARTES 6		MIÉRCOLES 7		JUEVES 8		VIERNES 9							
1º Lentejas estofadas	2º Figuritas de merluza con ensalada de lechuga y tomate	P Manzana	Cena: Ensalada y ternera	1º Paella valenciana	2º Revuelto de huevo con patata y queso	P Mandarina	Cena: Verdura y pescado	1º Arroz blanco con salsa de tomate	2º Bacalao al horno con piperrada	P Natillas de vainilla	Cena: Verdura y ternera				
LUNES 12		MARTES 13		MIÉRCOLES 14		JUEVES 15		VIERNES 16							
1º Porrusalda	2º Hamburguesa de ternera en salsa jardinera	P Naranja	Cena: Arroz y huevo	1º Arroz tres delicias	2º Filete de pollo con ensalada de lechuga y zanahoria	P Manzana	Cena: Ensalada y pescado	1º Cocido madrileño: sopa de fideos	2º Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo	P Pera	Cena: Ensalada y pescado	1º Tallarines con salsa de tomate	2º Empanadillas de atún con ensalada de lechuga y maíz	P Yogurt	Cena: Verdura y pollo
LUNES 19		MARTES 20		MIÉRCOLES 21		JUEVES 22		VIERNES 23							
1º Macarrones napolitana	2º Filete de merluza en salsa meniere	P Pera	Cena: Ensalada y ternera	1º Sopa de estrellas con pollo y huevo	2º Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate	P Naranja	Cena: Verdura y pescado	1º Patatas estofadas con verduras	2º Pollo asado en salsa de manzana	P Manzana	Cena: Ensalada y huevo	SEMANA SANTA			
LUNES 26		MARTES 27		MIÉRCOLES 28		JUEVES 29		VIERNES 30							
SEMANA SANTA															

El menú irá acompañado de **agua** y **pan**.

Sugerencias de desayuno: incluir siempre un lácteo (leche, yogurt, queso, cuajada...), un cereal preferentemente integral (pan, cereales...) y una pieza de fruta.

Sugerencias de merienda: incluir un lácteo y/o fruta y un cereal.

Temática y talleres programados: Mes de la GIMNASIA. Taller de Carnaval. Juegos de mini-gimnasia. Dinámicas de habilidades sociales. Programa alumnos felices.