

MENÚ ABRIL 2024 CATERING ASESYDE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

Lentejas con verduras
Pollo en salsa
Fruta y pan basal

2

Sopa de fideos
cazon a la plancha
yogur y pan basal

3

Crema de calabaza
Croquetas de bacalao
Fruta y pan basal

4

Ensalada de pasta
Tortilla francesa
Yogur y pan basal

5

Garbanzos con arroz
merluza a la romana
Fruta y pan basal

8

Estofado de judías blancas
Tiras de pechuga de pollo
Fruta y pan basal

9

Arroz con verduras
Magro con tomate
Yogur y pan basal

10

Espaguetti con atun y tomate
San jacobos
Fruta y pan basal

11

Pure de calabacin
Lenguado al horno
Yogur y pan basal

12

Patatas con caldillo
huevos rotos con jamon
Fruta y pan basal

15

Lentejas a la burgalesa
pavo a la plancha
Fruta y pan basal

16

Macarrones boloñesa
Gallo a la plancha
yogur y pan basal

17

Pure de patatas
Albondigas en salsa
Fruta y pan basal

18

Arroz 3 delicias
Magro con tomate
Yogur y pan basal

19

Garbanzos a la catalana
Merluza a la plancha
Fruta y pan basal

22

Fabada asturiana
Empanadillas de atun
Fruta y pan basal

23

Crema de puerros
Pollo asado con patatas
Yogur y pan basal

24

Arroz a la cubana con huevo y
salchichas
Fruta y pan basal

25

Patatas a la marinera
Tortilla francesa
Yogur y pan basal

26

Sopa de fideos con garbanzos
Perka con tomate
Fruta y pan basal

29

Lentejas con arroz
Merluza a la romana
Fruta y pan basal

30

Tallarines con gambas
pavo a la plancha
Yogur y pan basal

1

Crema de zanahorias
Alitas de pollo asadas
Fruta y pan basal

2

Estofado de judías blancas
Lomo al ajillo
Yogur y pan basal

3

Ensaladilla rusa
filetes de lenguado
Fruta y pan basal

