

DICIEMBRE



| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|---|---|
| | | | 1 Fideos con caldo de pescado con gambas y sepia. PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Merluza al horno a la mallorquina. Coca | 2 Crema de verduras. Croquetas de pollo rebozadas con lechuga, tomate y zanahoria. Fruta |
| 5 Cocido de garbanzos. Hamburguesa casera de ternera a la plancha con patatas al horno. Fruta 100% ECO | 6 | 7 Arroz de pescado con picadillo de ajo y perejil. Merluza (rebozado casero) con ensalada (lechuga romana, tomate y maíz). Fruta | 8 <i>Feliz día de la Inmaculada Concepción</i> | 9 Sopa de caldo de carne. "Escalopines" de pollo con salsa de soja y verduras. Fruta |
| 12 Cocido de alubias pintas. Salchichas caseras de pollo a la plancha con patatas fritas. Fruta | 13 Crema de pollo . Tortilla de patata con lechuga romana y tomate. Natilla de vainilla | 14 Arroz de pescado a la marinera (de rape). Muslos de pollo al horno con lechuga y piña. Fruta | 15 Macarrones con pollo y champiñones. Pescado (tilapia) a la plancha con lechuga romana, remolacha y zanahoria. Fruta | 16 PLATO TÍPICO DE NORUEGA Sopa de albóndigas (de carne). Salmón al estilo Kuk con verduras. Fruta |
| 19 Espaguetis al ajillo. Hamburguesa de pescado a la plancha con canónigos y zanahoria. Fruta | 20 Cocido de lentejas. Pechuga de pavo a la plancha con judías tiernas salteadas (con cebolla tierna, jamón york y beicon). Fruta | 21 Puré de verduras del tiempo. Merluza (rebozado casero) con lechuga, maíz y soja. Fruta | 22 Arroz tres delicias. Tortilla con queso acompañado con "hojas de roble", tomate y pipas. Fruta | 23 Crema de calabacín con quesitos. Lasaña de carne. Turrón. |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

LOS MENÚS INCLUYEN PAN MORENO Y AGUA / TODAS LAS ENSALADAS ESTÁN ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos de las Islas Baleares.
Carne ecológica.

