

# FEBRERO



## ARGENTINA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Puré de calabaza con quesitos. Tortilla de patata y cebolla con lechuga romana, maíz y atún. Fruta	2 Lentejas. Pollo al horno con patatas fritas. Fruta	3 Arroz con caldo de pescado a la marinera (con gambas, sepia y guisantes). Merluza al horno con lechuga, tomate y zanahoria. Natilla de vainilla
6 Crema de puerros. (100% ECO) Filete ruso de ternera (rebozado casero) con patatas al horno. Fruta	7 Macarrones de colores con verduras y soja. Pescado (musola) a la plancha aliñado con aceite y pimienta y lechuga. Fruta	8 Arroz "brut". PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Salchichas frescas de pollo a la plancha con canónigos y sésamo. Fruta	9 Ensalada tropical (lechuga, piña, pasas, jamón york y manzana). "Escaldums" de pollo. PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Coca	10 Crema de legumbres. Sardinas fritas con lechuga, remolacha y zanahoria rallada. Fruta
13 Arroz de pescado con picadillo de ajo y perejil. Tortilla a la francesa (con jamón york y queso) con lechuga, tomate, queso tierno y orégano. Fruta	14 Sopa de caldo. "Bullit" (pollo, patatas, zanahoria, judías y col). PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Natilla de chocolate	15 Puré de verduras del tiempo. Pescado (lenguado) rebozado casero con patatas al horno. Fruta	16 Ensalada variada con queso tierno, tomate, tortilla a la francesa y aceitunas negras. Lasaña de carne. Fruta	17 Cocido de garbanzos. Pescado (merluza) a la espalda (con aceite de oliva y ajetes) con lechuga, tomate, pimiento verde y cebolla. Fruta
20 Fideos de pescado (musola). Pescado (merluza) a la plancha con salsa de marisco. Fruta	21 Cocido de alubias pintas. Pechuga de pavo al horno con lechuga, manzana, pasas y ciruelas. Fruta	22 Puré de calabacín. (100% ECO) Tortilla de patata y "cogollitos" con atún y salsa rosa. Fruta	23 Arroz milanés con verduras. Pescado (merluza) a la mallorquina (al horno). PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Yogur	24 MENÚ TÍPICO DE ARGENTINA Empanadillas fritas. Parrillada de carne. (Chorizo, chorizo criollo y carne torrada). Fruta
27 Ensalada variada con queso, jamón york y huevo duro. Pechuga de pollo (rebozado casero) con "rissoto" de verduras con cúrcuma. Fruta	28 Espaguetis con salsa boloñesa. Huevos gratinados con bechamel y lechuga. Fruta	29 Crema de zanahoria y jengibre. Albóndigas caseras de ternera con salsa de soja y verduras. Fruta <b>100% ECO</b>		

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

Productos de las Islas Baleares.  
Carne ecológica.

