

MAWERSA MENU SIN PESCADO MARZO 2020

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	MACARRONES CON TOMATE TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE BROCOLI Y CALABAZA LARDONES DE POLLO AL HORNO CON FONDO DE PATATAS PAN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COMPLEMENTO DE COCIDO MORCILLO, REPOLLO, GALLINA GARBANZOS, CHORIZO PAN YOGUR DE SABOR	ESTOFADO DE VERDURAS Y HORTALIZAS ESCALOPIN DE TERNERA PLANCHA CON ARROZ AL CURRY PAN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
CALABACIN A LA CREMA ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA PAN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS CUATRO QUESOS PAVO PLANCHA CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS LOMO AL HORNO CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIA DADO FILETE DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA PAN YOGUR NATURAL	ARROZ BLANCO CON VERDURITAS REVUELTO DE HUEVO Y PATATA PAN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20 MENU PRIMAVERAL
SOPA DE POLLO Y PASTA LIBRITO DE CERDO CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL HORNO RAGOUT DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE ARROZ INTEGRAL PAN FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA CASTELLANA HUEVO FRITO CON PISTO NATURAL PAN FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL SALCHICHAS DE PAVO EN SALSAS CON PATATAS GAJO PAN YOGUR NATURAL	TALLARINES A LA CREMA ROSA YORK PLANCHA PRIMAVERAL PAN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
MENESTRA DE VERDURAS AL HORNO HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO CON PURÉ PAN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON MAGRO SAN JACOBO NATURAL CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIAS, PUERROS Y ACELGAS POLLO ENTOMATADO PAN FRUTA DE TEMPORADA	LACITOS A LA CARBONARA FILETE DE TERNERA PLANCHA CON ENSALADA PAN YOGUR DE SABOR	EMPEDRADO DE JUDIAS PINTAS CON VERDURITAS TORTILLA DE PATATAS CON TIRAS DE PIMIENTO VERDES Y ROJOS PAN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30	MARTES 31			
CANELONES ROSSINI SALCHICHAS DE PAVO CON ENSALADA PAN FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA HUERTANA HUEVO COCIDO CON SALSAS DE TOMATE PAN FRUTA DE TEMPORADA			Receta de la amistad Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • un paquete grande de cariño • Tres tazas de alegría • Mucha comprensión • Taza y media de compañerismo • Respeto por montones • Dos tazas de generosidad • Una pizca de picardía • Diez onzas de fidelidad • Una libra de confianza Para preparar <ul style="list-style-type: none"> • Mezcla a fuego lento el cariño, la alegría y el compañerismo. • Echele el respeto y mezcle bien. Dale color con picardía y condimentalo con fidelidad y confianza. Agrega bastante generosidad y comprensión. Bate todo con mucho amor y por favor no dejes que se entre jamás.