

# MENÚ SIN LECHE MAYO 2023

**mawersa**  
- 1983 -



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b> DÍA DEL TRABAJO</p>	<p><b>Madrid de MAYO</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>CREMA DE CALABACIN NATURAL SIN LECHE</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA CON ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA - GELATINA</p>	<p><b>4</b></p> <p>MACARRONES CON TOMATE</p> <p>PESCADILLA AL HORNO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>5</b></p> <p>LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS</p> <p>TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, OLIVA SIN HUESO Y MAIZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p><b>8</b></p> <p>PAELLA DE VERDURAS</p> <p><b>RECETA DE PESCADO NUEVA</b></p> <p>GALLINETA EN SALSA DE PUERROS CON PATATAS AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>9</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS SIN LECHE</p> <p>HUEVO FRITO CON SALSA DE TOMATE NATURAL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>10</b></p> <p>TALLARINES CON TOMATE</p> <p>CACHELOS DE MERLUZA CON ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>11</b></p> <p>BRÓCOLI AL HORNO</p> <p>POLLO BRASEADO CON PATATAS Y ZANAHORIAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>12</b> <b>MENÚ CASTIZO</b></p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>COMPLEMENTO DE COCIDO. REPOLLO, MORCILLO, POLLO, GARBANZOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p><b>15</b></p> <p>CREMA VICHYSOISE SIN LECHE</p> <p>FILETE DE TERNERA PLANCHA CON ENSALADA DE ESCAROLA, MAIZ Y OLIVA SIN HUESO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>16</b></p> <p>ARROZ A LA CAZUELA CON MAGRO</p> <p>TORTILLA DE ATÚN CON TOMATE NATURAL ALIÑADO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>17</b></p> <p>ALUBIAS BLANCAS CON VERDURITAS</p> <p>LARDONES DE POLLO AL LIMÓN CON PATATAS AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>18</b></p> <p>CODITOS BOLOÑESA</p> <p>GALLO DE SAN PEDRO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, TALLOS DE ESPÁRRAGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>19</b></p> <p>JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIAS</p> <p>ESCALOPE MILANESA CON ENSALADA CAMPERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p><b>22</b></p> <p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA MARINERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>23</b></p> <p>ESPINACAS REHOGADAS</p> <p>LOMO AL AJILLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>24</b></p> <p><b>RECETA DE VERANO</b></p> <p>GARBANZOS MEDITERRÁNEA</p> <p>MERLUZA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ENCURTIDOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>25</b></p> <p>CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA SIN LECHE</p> <p>TORTILLA FRANCESA Y LONCHA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE TOMATE NATURAL ALIÑADO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>26</b> <b>DIA SIN GLUTEN</b></p> <p>ESPAGUETIS CON TOMATE</p> <p>POLLO ASADO CON PATATAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p><b>29</b></p> <p>MENESTRA DE VERDURAS AL HORNO</p> <p>ALBÓNDIGAS CASERAS CON PATATAS A CUADRITOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>30</b></p> <p>LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS</p> <p>PESCADILLA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MELOSO</p> <p>HUEVO FRITO CON PISTO NATURAL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO y la bebida es AGUA.