

# MENÚ SIN PESCADO 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<br/>ALBÓNDIGAS DE TERNERA NATURAL EN SALSA CON ARROZ BLANCO<br/>FRUTA DE TEMPORADA - GELATINA</p>                                | <p><b>4</b></p> <p>MACARRONES GRATINADOS<br/>LOMO PLANCHA CON GUARNICION DE GUISANTES<br/>FRUTA DE TEMPORADA</p>  | <p><b>5</b></p> <p>LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS<br/>TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, OLIVA SIN HUESO Y MAIZ<br/>FRUTA DE TEMPORADA</p>           |
| <p><b>8</b></p> <p>PAELLA DE VERDURAS</p> <p>ESCALOPIN DE TERNERA CON SALSA DE PUERROS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>                         | <p><b>9</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS</p> <p>HUEVO FRITO CON SALSA DE TOMATE NATURAL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>           | <p><b>10</b></p> <p>TALLARINES HORNEADOS CON QUESO</p> <p>FILETE RUSO CON ENSALADA DE DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>  | <p><b>11</b></p> <p>BRÓCOLI AL HORNO</p> <p>POLLO BRASEADO CON PATATAS Y ZANAHOIAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA - YOGUR</p>  | <p><b>12</b> <b>MENÚ CASTIZO</b></p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>COMPLEMENTO DE COCIDO. REPOLLO, MORCILLO, CHORIZO, POLLO, GARBANZOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> |
| <p><b>15</b></p> <p>CREMA VICHYSOISE<br/>SAN JACOBO NATURAL 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 FRANCESA 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>LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, TALLOS DE ESPARRAGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>                     | <p><b>19</b></p> <p>JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHOIAS</p> <p>ESCALOPE MILANESA CON ENSALADA CAMPERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA - YOGUR</p>                   |
| <p><b>22</b></p> <p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE TERNERA PLANCHA CON ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>                       | <p><b>23</b></p> <p>ESPINACAS AL GRATEN</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>FILETE RUSO CON ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ENCURTIDOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA - YOGUR</p> | <p><b>25</b></p> <p>CREMA DE ZANAHOIA Y CALABAZA</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 DE TERNERA NATURAL CON PATATAS A CUADRITOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> | <p><b>30</b></p> <p>LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS</p> <p>POLLO HORNEADO 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.