



INSITU PRIVADO

07/01/2019 - 03/02/2019

COMIDA – NO LACTEOS, NO ALUBIA, NO SOJA

7 PASTA CON TOMATE REDONDO DE TERNERA CON PATATAS FRUTA FRESCA	8 GARBANZOS ESTOFADOS FTE PAVO CON ENSALADA FRUTA FRESCA	9 PATATAS GUIADAS MERLUZA HORNO CON PIMIENTOS ROJOS FRUTA FRESCA	10 CREMA DE VERDURAS LOCALES MUSLO DE POLLO CON PATATAS CHIPS FRUTA FRESCA	11 LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL BACALAO EN SALSA MARINERA FRUTA FRESCA
14 CUSCUS CON PIMIENTOS JAMON DE YORK CON ENSALADA FRUTA FRESCA	15 ACELGAS CON PATATAS FTE PESCADO A LA RIOJANA FRUTA FRESCA	16 BROCOLI CON TOMATE TORTILLA FRANCESA CON JAMON YORK Y ENSALADA FRUTA FRESCA	17 CREMA DE CALABAZA LOCAL PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS ROJOS FRUTA FRESCA	18 GARBANZOS ESTOFADOS PAVO GUIADO CON CHAMPIÑONES FRUTA FRESCA
21 ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA FRUTA FRESCA	22 LENTEJAS CON VERDURAS LOCALES BACALAO HORNO CON PIMIENTOS ROJOS FRUTA FRESCA	23 CREMA DE PUERROS Y ESPINACAS REDONDO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES FRUTA FRESCA	24 MACARRONES CON TOMATE ALITAS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA FRESCA	25 SOPA DE AVE CON FIDEOS MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA FRESCA
28 PAELLA VEGETAL BACALAO HORNO CON ENSALADA FRUTA FRESCA	29 BROCOLI CON PATATAS LOMO FRESCO CON PIMIENTOS ROJOS FRUTA EN ALMIBAR	30 PASTA CON CHAMPIÑONES FTE MERLUZA CON ENSALADA FRUTA FRESCA	31 CREMA DE VERDURAS LOCALES FTE POLLO CON SALSA DE TOMATE FRUTA FRESCA	1 PURRUSALDA HUEVOS FRITOS CON ENSALADA FRUTA FRESCA

EN LAS ELABORACIONES SE EMPLEARAN PRODUCTOS EXENTOS DE LECHE: CHORIZO FRESCO ALBERSA, JAMON COCIDO KAMPER.