



tlf: 953 010 943
<http://www.facebook.com/Elasadordemaria>
 e-mail: juancervillagarcia@gmail.com

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 4 MARZO	JUEVES 5 MARZO	VIERNES 6 MARZO
		Puré de verdura	Lentejas	Sopa de picadillo
		Empanadillas de atún	Pollo con bechamel con tomate aliñado	Tortilla de patatas con menestra
		Fruta	Yogurt	Fruta
		Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua

LUNES 9 MARZO	MARTES 10 MARZO	MIÉRCOLES 11 MARZO	JUEVES 12 MARZO	VIERNES 13 MARZO
Espaguetis con tomate	Arroz tres delicias	Cocido	Fideos a la marinera	Puré de calabacín
Pescado al horno con verdura	Flamenquín con judías verdes	Carne con tomate con patatas fritas	Pollo salteado	San jacobó con patatas fritas
Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan integral y agua

Nota: “ El Asador de María” podrá modificar algún plato de los expuestos anteriormente, ya que las compras de las materias primas se hacen diariamente para garantizar su frescura y calidad, con lo que, si no hay disponibilidad de un producto o no se adecúa a nuestras exigencias, se introducirían variaciones para preservar la calidad y los valores nutricionales del menú.



tlf: 953 010 943

<http://www.facebook.com/ElasadordeMaria>

e-mail: juancervillagarcia@gmail.com

LUNES 16 MARZO	MARTES 17 MARZO	MIÉRCOLES 18 MARZO	JUEVES 19 MARZO	VIERNES 20 MARZO
Ensaladilla rusa	Guiso de patatas	Macarrones con tomate	Lentejas	Habichuelas con chorizo
Nuggets de pavo con judías verdes	Albóndigas con patatas fritas	Buñuelos de bacalao	Pollo asado con menestra	Huevos fritos con patatas fritas
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y Agua

LUNES 23 MARZO	MARTES 24 MARZO	MIÉRCOLES 25 MARZO	JUEVES 26 MARZO	VIERNES 27 MARZO
Sopa de estrellitas	Ensalada campera	Cocido	Arroz caldoso	Potaje de garbanzos
Tortilla con judías verdes	Baritas de merluza con patatas fritas	Croquetas con verdura	Salchichas con menestra	Nuggets de pollo con patatas fritas
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua

Nota: “ El Asador de María” podrá modificar algún plato de los expuestos anteriormente, ya que las compras de las materias primas se hacen diariamente para garantizar su frescura y calidad, con lo que, si no hay disponibilidad de un producto o no se adecúa a nuestras exigencias, se introducirían variaciones para preservar la calidad y los valores nutricionales del menú.



tlf: 953 010 943

<http://www.facebook.com/Elasadordemaria>

e-mail: juancervillagarcia@gmail.com

Nota: “ El Asador de María” podrá modificar algún plato de los expuestos anteriormente, ya que las compras de las materias primas se hacen diariamente para garantizar su frescura y calidad, con lo que, si no hay disponibilidad de un producto o no se adecúa a nuestras exigencias, se introducirían variaciones para preservar la calidad y los valores nutricionales del menú.