



LUNES 1 DICIEMBRE	MARTES 2 DICIEMBRE	MIÉRCOLES 3 DICIEMBRE	JUEVES 4 DICIEMBRE	VIERNES 5 DICIEMBRE
Espaguetis con tomate	Pure de verdura	Cocido	Fideos	
Palitos de merluza con coliflor	Filetes de pollo en plancha con menestra	Empanadillas de atún con tomate aliñado	San jaco de queso con patatas fritas	
Fruta	Fruta	Fruta	yogurt	
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	

LUNES 8 DICIEMBRE	MARTES 9 DICIEMBRE	MIÉRCOLES 10 DICIEMBRE	JUEVES 11 DICIEMBRE	VIERNES 12 DICIEMBRE
	Arroz a la cubana	Macarrones	Lentejas	Sopa de picadillo
	Fogonero al horno con judías verdes	Tortilla de patatas con tomate aliñado	Nuggets de pavo con menestra	Albóndigas con patatas fritas
	Fruta	Fruta	Yogurt	Fruta
	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 15 DICIEMBRE	MARTES 16 DICIEMBRE	MIÉRCOLES 17 DICIEMBRE	JUEVES 18 DICIEMBRE	VIERNES 19 DICIEMBRE
Migas de pan	Guiso de patatas	Cocido	Crema de calabaza	Menú navideño
Pollo asado con judías verdes	Flamenquines con verdura	Huevos fritos con patatas fritas	Buñuelos de bacalao con menestra	Menú navideño
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Postre especial
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.