



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 8 ENERO	VIERNES 9 ENERO
			Pure de verdura	Guiso de patatas
			Salchichas con tomate aliñado	Palitos de merluza con patatas fritas
			Fruta	Fruta
			Pan y agua	Pan y agua

LUNES 12 ENERO	MARTES 13 ENERO	MIÉRCOLES 14 ENERO	JUEVES 15 ENERO	VIERNES 16 ENERO
Macarrones con tomate	Arroz caldoso	Cocido	Lentejas	Sopa de picadillo
Pollo asado con verdura	Filetes de merluza al horno con judías verdes	Empanadilla de atun tomate aliñado	Pechuga a la plancha con menestra	Tortilla de patatas
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 19 ENERO	MARTES 20 ENERO	MIÉRCOLES 21 ENERO	JUEVES 22 ENERO	VIERNES 23 ENERO
Migas de pan	Guiso de patatas	Espaguetis con tomate	Fideos a la marinera	Pure de calabacín
San jacabo con judías verdes	Buñuelos de bacalao	Hamburguesas con patatas fritas	Pechuga empanada con menestra	Pescado al horno con tomate aliñado
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Postre
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y Agua

LUNES 26 ENERO	MARTES 27 ENERO	MIÉRCOLES 28 ENERO	JUEVES 29 ENERO	VIERNES 30 ENERO
Arroz con tomate	Sopa de estrellitas	Cocido	Lentejas	Habichuelas estofadas
Cazón en adobo con judías verdes	Albondigas con tomate	Flamenquin con verdura	Tortilla de patatas con menestra	Nuggets de pollo con patatas fritas
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Postre
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.