



tlf: 953 010 943

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

e-mail: [juancervillagarcia@gmail.com](mailto:juancervillagarcia@gmail.com)

<b>LUNES 1 JUNIO</b>	<b>MARTES 2 JUNIO</b>	<b>MIÉRCOLES 3 JUNIO</b>	<b>JUEVES 4 JUNIO</b>	<b>VIERNES 5 JUNIO</b>
Pure de verdura	Guiso de patatas	Cocido	Lentejas	Ensalada campera
Croquetas de pollo con judías verdes	Tortilla de patatas con ensalada mixta	Salchichas con tomate aliñado	Filetes de pescado con menestra	Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
Fruta	fruta	Fruta	yogurt	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua

<b>LUNES 8 JUNIO</b>	<b>MARTES 9 JUNIO</b>	<b>MIÉRCOLES 10 JUNIO</b>	<b>JUEVES 11 JUNIO</b>	<b>VIERNES 12 JUNIO</b>
Spaguetis con tomate	Arroz caldoso con pollo	Sopa de carne	Lentejas	Guiso de cerdo
Nuggets de pavo con judias verdes	Palitos de pescado con ensalada mixta	Croquetas con menestra	Filetes de merluza con tomate aliñado	Huevos fritos con 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](mailto:juancervillagarcia@gmail.com)

<b>LUNES 15 JUNIO</b>	<b>MARTES 16 JUNIO</b>	<b>MIÉRCOLES 17 JUNIO</b>	<b>JUEVES 18 JUNIO</b>	<b>VIERNES 19 JUNIO</b>
Pure de verdura	Arroz con tomate	Cocido	Lentejas	Especial fin de curso
Hamburguesas con menestra	Empanadillas con tomate aliñado	Croquetas con ensalada	Huevos fritos con patatas fritas	Especial fin de curso
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	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](mailto: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.