



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

LUNES 14 SEPTIEMBRE	MARTES 15 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES 16 SEPTIEMBRE	JUEVES 17 SEPTIEMBRE	VIERNES 18 SEPTIEMBRE
Pure de verdura	Macarrones con tomate	Cocido	Fideos a la marinera	Guiso de cerdo
Salchichas con judías verdes	Merluza al horno con verdura	Albóndigas con tomate aliñado	Palitos 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

LUNES 21 SEPTIEMBRE	MARTES 22 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES 23 SEPTIEMBRE	JUEVES 24 SEPTIEMBRE	VIERNES 25 SEPTIEMBRE
Spaguetis con tomate	Arroz caldoso con pollo	Cocido	Lentejas	Sopa de fideos
Sam Jacobo maíz y pepino	Palitos de pescado con ensalada mixta	Tortilla de patatas con menestra	Filetes de merluza con menestra	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

LUNES 28 SEPTIEMBRE	MARTES 29 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES 30 SEPTIEMBRE	JUEVES 1 OCTUBRE	VIERNES 2 OCTUBRE
Arroz con tomate	Guiso de patatas	Sopa de pollo		
Hamburguesas con menestra	Pollo a la plancha con tomate aliñado	Croquetas con ensalada		
Fruta	Yogurt	Fruta		
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.