

PROGRAMACIÓN DE MENÚ PRINCIPAL CATERING INFANTIL `LA AGENCIA` MENU ENTERO 2021-22



1º SEMANA	2º SEMANA	3º SEMANA	4º SEMANA
<p>PURE DE GUISANTES VERDURAS Y ACELGAS</p> <p>HUEVOS EN TORTILLA CON CEBOLLA Y CALABACIN</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURA</p> <p>PESCADO BLANCO GUISADO O AL HORNO</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>PASTA BOLOÑESA</p> <p>CROQUETAS DE JAMON AL HORNO</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>SOPA DE AVE CON PIÑONES(PASTA)</p> <p>SALCHICHAS DE POLLO Y CERDO</p> <p>ENSALADA (MAIZ ZANAHORIA LECHUGA)</p> <p>LACTEO-PAN</p>
<p>PASTA CON TOMATE</p> <p>CHULETAS DE CERDO A LA PARRILLA</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>PURE DE ESPINACAS Y GUISANTES</p> <p>SALCHICHAS DE PAVO Y CERDO</p> <p>ENSALADA (MAIZ ZANAHORIA LECHUGA)</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>HUEVO EN TORTILLA CON PAVO Y QUESO</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>PATATAS GUISADAS CON ATUN</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE Y CERDO</p> <p>FRUTA-PAN</p>
<p>PATATAS GUISADAS CON CAELLA</p> <p>FLAMENQUIN AL HORNO</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>PASTA CON TOMATE Y JAMON COCIDO</p> <p>HUEVOS EN TORTILLA CON BROCOLI Y PATATA</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>PURE DE ESPINACAS Y HORTALIZAS</p> <p>POLLO GUISADO CON MENESTRA</p> <p>FRUTA-PAN</p>	<p>LENTEJAS GUISADAS CON CALABAZA</p> <p>ALBONDIGAS DE POLLO GUISADAS</p> <p>FRUTA-PAN</p>
<p>ALUBIAS BLANCAS GUISADAS</p> <p>POLLO GUISADO</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>PUCHERO CON ARROZ</p> <p>NUGGET DE POLLO AL HORNO</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>PATATAS SALTEADAS CON TOMATE</p> <p>PESCADO BLANCO FRITO</p> <p>LACTEO-PAN</p>	<p>PASTA CON TOMATE Y ATUN</p> <p>PESCADO BLANCO FRITO O AL HORNO</p> <p>LACTEO-PAN</p>
<p>ARROZ A LA MARINERA</p> <p>PALITOS DE PESCADO</p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL</p>	<p>PATATAS GUISADAS CON SALMON</p> <p>HAMBURGUESAS DE POLLO Y CERDO</p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL</p>	<p>GARBANZOS CON VERDURAS</p> <p>SANJACOBO AL HORNO</p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL</p>	<p>PURE DE ALUBIA BLANCA CON POLLO</p> <p>TORTILLA DE PATATAS</p> <p>FRUTA -PAN INTEGRAL</p>

1 -En la elaboración de estos platos no se usan alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas.
2 -En la elaboración de estos platos se utiliza aceite de olive virgin extra. 3 - Según la temporada se variara la fruta 4- Pescado utilizado segun Mercado, puedes ser, Merluza, Pescadilla, tilapia, abadejo, salmon. 5- en la elaboracion de los platos se utiliza sal yodada 6- una vez a la semana, se sirve pan integral