

			JUEVES 1 de MARZO	VIERNES 2 de MARZO
			Lentejas	Sopa de picadillo
			Albóndigas con patatas fritas	Taquitos de caella con menestra
			Fruta	Fruta
			Pan y agua	Pan integral y agua

LUNES 5 de MARZO	MARTES 6 de MARZO	MIÉRCOLES 7 de MARZO	JUEVES 8 de MARZO	VIERNES 9 de MARZO
Puré de verdura	Guiso de ternera	Cocido	Fideos a la marinera	Guiso de cerdo
Muslo de pollo con judía verde	Tortilla francesa con tomate aliñado	Tilapia al horno con judías	Huevos fritos con patatas fritas	Palitos de merluza con champiñones
Fruta	Fruta	Fruta	Yogurt	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan integral y agua

LUNES 12 de MARZO	MARTES 13 de MARZO	MIÉRCOLES 14 de MARZO	JUEVES 15 de MARZO	VIERNES 16 de MARZO
Puré de calabacín	Macarrones con tomate	Cocido	Lentejas	Sopa de picadillo
Pechuga de pollo con pisto con coliflor	Halibut al horno con menestra	Salchichas con patatas fritas	Taquitos de caella con judías verdes	Hamburguesas con champiñones
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.

LUNES 18 de MARZO	MARTES 19 de MARZO	MIÉRCOLES 20 de MARZO	JUEVES 21 de MARZO	VIERNES 22 de MARZO
Espaguetis con tomate	Arroz con pollo	Cocido	Lentejas	Guiso de cerdo
Pechuga de pollo con pisto con coliflor	Filetes de merluza con menestra	Tortilla de patatas con tomate aliñado	Filetes de jamón con judías	Palitos de merluza con patatas fritas
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.