



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

LUNES 4 FEBRERO	MARTES 5 FEBRERO	MIÉRCOLES 6 FEBRERO	JUEVES 7 FEBRERO	VIERNES 8 FEBRERO
Arroz con tomate	Guiso de ternera	Cocido	Lentejas	Sopa de picadillo
Albóndigas en salsa con champiñones	Filetes de tilapia al horno con menestra	Tortilla francesa con tomate aliño	Croquetas de pollo con patatas fritas	Taquitos de caella con judías
Fruta	Fruta	Fruta	yogurt	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan integral y agua

LUNES 11 FEBRERO	MARTES 12 FEBRERO	MIÉRCOLES 13 FEBRERO	JUEVES 14 FEBRERO	VIERNES 15 FEBRERO
Puré de verdura	Arroz caldoso con pollo	Cocido	Fideos a la marinera	Guiso de cerdo
Muslo de pollo con judías verde	Palitos de merluza con ensalada mixta	Alitas en salsa con tomate aliñado	Filetes de halibut con champiñones	Huevo frito 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 18 FEBRERO	MARTES 19 FEBRERO	MIÉRCOLES 20 FEBRERO	JUEVES 21 FEBRERO	VIERNES 22 FEBRERO
Macarrones con tomate	Guiso de ternera	Cocido	Lentejas	Sopa de picadillo
Tilapia al horno con menestra	Tortilla de patatas con tomate aliñado	Filetes de merluza con ensalada	Tortilla de patatas Con ensalada	Hamburguesas con patatas fritas
Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan integral y Agua

LUNES 25 FEBRERO	MARTES 26 FEBRERO	MIÉRCOLES 27 FEBRERO	JUEVES 28 FEBRERO	VIERNES 29 FEBRERO
Puré de verduras	Arroz caldoso con pollo	Cocido		
Muslo de pollo con judías	Croquetas con ensalada mixta	Bacalao frito con menestra		

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

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.