
































FEBRERO 2019

MENU MENSUAL COLECTIVIDADES CALEASTUR

COLEGIO DOMINICAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				Arroz con tomate Revuelto del cheff   Fruta
4	5	6	7	8
Codos con atún   Lomo con ensalada Fruta	Judía verde guisada Albóndigas c/patata al vapor   Leche 	Arroz con chorizo Merluza al horno  Fruta	Alubias estofadas Tortilla de patata con ensalada  Gelatina	Crema de calabacín Pollo guisado con verduras Yogurt 
11	12	13	14	15
Garbanzos estofados Huevos riojana  Yogurt 	Espirales con tomate  Escalopines con ensalada   Melocotón en almibar	Puré de zanahoria Pollo asado con patatas Fruta	Arroz tres delicias Bacalao con pisto  Leche 	Lentejas estofadas San Jacobo con tomate aliñado    Fruta
18	19	20	21	22
Spaguetti carbonara   Albóndigas de merluza    Fruta	Fabada asturiana Revuelto del cheff  Yogurt 	Crema de verduras de temporada Pechuga de pollo con ensalada   Fruta	Patatas guisadas Hamburguesa con champiñones   Leche 	Arroz con salchichas Lenguado romana c/mahonesa    Fruta
25	26	27	28	
Guisantes con jamón Croquetas y empanadillas     Yogurt 	Sopa de pollo con tropiezos  Marmitako de atún  Fruta	Puré de legumbres Ternera asada con patatas Leche 	Macarrones gratinados  Tortilla española con ensalada  Fruta	

ALÉRGICOS



GLÚTEN
CRUSTÁCEOS
HUEVOS
PESCADO
CACAHUETES
SOJA
LÁCTEOS



FRUTOS CON CÁSCARA
APIO
MOSTAZA
GRANOS DE SÉSAMO
DIÓXIDO DE AZUFRE/SULFITOS
MOLUSCOS
ALTRAMUCES