

NOVIEMBRE 2018



			JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	FESTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIERCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Arroz con tomate natural Calamares con verduritas Fruta	Lentejas estofadas Tortilla de calabacín con ensalada Fruta	JORNADA GASTRONOMICA REGIONAL: HOY GALICIA Caldo gallego Empanada gallega Fruta	Borraja con patata Lomo a la naranja Fruta	Macarrones con jamón Merluza en salsa verde Yogur
LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Arroz tres delicias Salmón con salsa de puerros Fruta	Crema de calabaza Jamoncitos al horno con patatas Fruta	Alubias pintas con chorizo Huevos con tomate y ensalada Fruta	Acelga con patata Ternera a la jardinera Fruta	Fideos a la cazuela y ternasco Lenguadina al horno Natillas caseras
LUNES 19	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Macarrones carbonara Emperador al orio con ensalada Fruta	Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta	Judías verdes con patata Merluza estilo Agustina (salsa de tomate y champiñones) Fruta	JORNADA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL: HOY, FRANCIA Vichyssoise Cordon Bleu Fruta	Arroz marinera Salchichas frescas con tomate Yogur
LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 130
Coliflor con patata Bacalao a la riojana Fruta	Lentejas con verduritas Huevos al salmorejo sin gluten Fruta	Sopa de estrellitas Cabezada al horno con ensalada Fruta	Macarrones con tomate y queso Pavo estofado salteado de setas Fruta	Arroz campesina Atún con tomate Yogur

Nota: Todos los menús van acompañadas de pan

Este menú y sus raciones están calculados en base al Anexo I de la Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón

Menús calibrados y revisados por la Asociación Celiaca Aragonesa. Nutricionista colegiada: sara martín (ARA00231).