

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
	01 Garbanzos estofados (chorizo, zanahoria, pimiento y cebolla) Tortilla de jamón con ensalada mixta Pera y leche	02 Judías verdes rehogadas Albóndigas con patatas fritas Melocotón en almíbar y leche	03 Sopa de estrellitas Filete de pollo con ensalada mixta Manzana y leche	04 Caracolas con tomate Lomo de cerdo a la plancha ensalada mixta Melón y leche
07 Lentejas a la hortelana (cebolla, zanahoria, patata, tomate, pimiento verde) Tortilla de jamón con ensalada mixta Sandía y leche	08 Macarrones gratinados (tomate y queso) Filete de pollo en salsa verde con guisantes Plátano y leche	09 Puré de verduras (acelgas, puerros, zanahoria y patata) Cinta de lomo con patatas fritas Manzana y leche	10 Sopa de estrellitas Pollo asado al limón con ensalada mixta Yogur	11 Arroz con salteado de calabacín Filete ruso en salsa de tomate con lechuga y maíz Melón y leche
14 Crema de zanahoria (patata, puerro y zanahoria) Lomo de cerdo a la plancha con ensalada mixta Pera y leche	15 Judías verdes rehogadas Salchichas frescas con patatas fritas Manzana y leche	16 Alubias blancas con chorizo(chorizo, patata, pimiento, tomate y cebolla) Pollo al ajillo con ensalada mixta Sandía y leche	17 Arroz con tomate Tortilla de queso con ensalada mixta Naranja y leche	18 Espaguetis a la italiana (tomate y orégano) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Melón y leche
21 Judías verdes rehogadas Salchichas frescas con patatas fritas Manzana y leche	22 Espaguetis a la italiana (tomate y orégano) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Helado	23 Lentejas de la abuela Tortilla española con ensalada mixta Manzana y leche	24 Patatas ali-oli caseras Filete de pollo con ensalada mixta Sandía y leche	25 Arroz con tomate Cinta de lomo con ensalada mixta Plátano y leche
28 VACACIONES	29 VACACIONES	30 VACACIONES		



A las ensaladas si son mixtas, no se le añade atún

Los platos se elaboran siempre con ingredientes naturales y al comienzo de la jornada

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos. Este menú cumple con el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.