

	LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
			1	2	3
			FESTIVO.	FESTIVO.	NO LECTIVO.
	6	7	8	9	10
1º PLATO	Crema de calabacín	Sopa de estrellas (1,3)	Espirales con tomate y queso (1,3,7)	Arroz blanco con tomate	Lentejas con verduras
2º PLATO	San jacobito con ensalada mixta (1,3,6,7,13)	Filete de pollo en salsa de limón, ajo y perejil con ensalada mixta (13)	Filete de cinta de lomo con ensalada mixta (13)	Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)	Tortilla de queso con ensalada completa (3,7,13)
POSTRE	Plátano y leche (7)	Manzana y leche (7)	Naranja y leche (7)	Lácteo (7)	Manzana y leche (7)
	Cal 688 Prot 35 HC 65 Gr 32	Cal 624 Prot 34 HC 59 Gr 28	Cal 638 Prot 37 HC 64 Gr 26	Cal 692 Prot 31 HC 77 Gr 28	Cal 701 Prot 41 HC 63 Gr 28
	13	14	15	16	17
1º PLATO	Macarrones gratinados (1,3,7)	Judías verdes rehogadas con cebollita	Sopa de fideos (1,3)	Lentejas estofadas con verduras	Macarrones gratinados (1,3,7)
2º PLATO	Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta (13)	Albóndigas de ternera en salsa a la jardinera (1,3,6,7,13)	Muslitos de pollo con ensalada mixta (13)	Filete de cerdo en su jugo con ensalada mixta (13)	Tortilla de patata con ensalada mixta (3,13)
POSTRE	Manzana y leche (7)	Lácteo (7)	Plátano y leche (7)	Naranja y leche (7)	Melocotón en almibar y leche (7)
	Cal 665 Prot 39 HC 62 Gr 29	Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33	Cal 628 Prot 34 HC 60 Gr 28	Cal 604 Prot 28 HC 51 Gr 32	Cal 638 Prot 37 HC 64 Gr 26
	20	21	22	23	24
1º PLATO	Arroz blanco con tomate	Lentejas con verduras y patata	Judías verdes rehogadas	Sopa de picadillo (1,3,7)	Crema de verduras
2º PLATO	Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)	Tortilla de jamón con ensalada completa (3,13)	Albóndigas de cerdo a la jardinera (1,3,6,7,13)	Filete de pollo con ensalada mixta (13)	Ragout en salsa a la jardinera con patata
POSTRE	Plátano y leche (7)	Naranja y leche (7)	Melocotón en almibar y leche (7)	Manzana y leche (7)	Plátano y leche (7)
	Cal 700 Prot 33 HC 61 Gr 36	Cal 684 Prot 26 HC 76 Gr 31	Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33	Cal 685 Prot 15 HC 73 Gr 35	Cal 680 Prot 31 HC 55 Gr 34
	27	28	29	30	31
1º PLATO	Alubias blancas con verduras	Crema de zanahoria	Judías verdes rehogadas	Caracolas con tomate (1,3)	Patatas guisadas con verduras
2º PLATO	Tortilla francesa con ensalada mixta (3,13)	Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas	Albóndigas de ternera a la jardinera (1,3,6,7,13)	Pizza (sin gluten y sin huevo; SIN pescado)	Tortilla francesa con ensalada (3,13)
POSTRE	Naranja y leche (7)	Plátano y leche (7)	Melocotón en almibar y leche (7)	Helado (7)	Mandarina y leche (7)
	Cal 700 Prot 33 HC 61 Gr 36	Cal 684 Prot 26 HC 76 Gr 31	Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33	Cal 703 Prot 37 HC 88 Gr 20	Cal 557 Prot 21 HC 53 Gr 29

ALERGENOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Huevo
- 4. Pescados
- 5. Cacahuets
- 6. Soja
- 7. Leche
- 8. F. cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Altramucos
- 13. Sulfitos
- 14. Moluscos

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 Según 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.