

	LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
		1	2	3	4
1 ^º PLATO		Espirales con tomate y queso (1,3,7)	Judías verdes con tomate	Sopa de picadillo (1,3,7)	Crema de verduras
2 ^º PLATO		Filete de cinta de lomo con ensalada mixta (13)	Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)	Filete de pollo con ensalada mixta (13)	Ragout en salsa a la jardinera con patata
POSTRE		Manzana y leche (7)	Plátano y leche (7)	Manzana y leche (7)	Plátano y leche (7)
		Cal 638 Prot 37 HC 64 Gr 26	Cal 680 Prot 31 HC 55 Gr 34	Cal 685 Prot 15 HC 73 Gr 35	Cal 680 Prot 31 HC 55 Gr 34
	7	8	9	10	11
1 ^º PLATO	Crema de zanahoria	Alubias blancas con verduras	Judías verdes rehogadas	Macarrones con tomate (1,3)	Patatas guisadas con verduras
2 ^º PLATO	San jacob con ensalada mixta (1,3,6,7,13)	Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas	Albóndigas de ternera a la jardinera (1,3,6,7,13)	Cinta de sajonia en salsa con ensalada (6,7,13)	Tortilla francesa con ensalada (3,13)
POSTRE	Naranja y leche (7)	Plátano y leche (7)	Melocotón en almibar y leche (7)	Manzana y leche (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
	14	15	16	17	18
1 ^º PLATO	Lentejas estofadas con verduras	Fideuá de verduras (guisantes, pimiento, tomate) (1,3,13) <i>(sin pescado y marisco)</i>	Crema de verduras (guisantes, patata, calabacín, zanahoria y cebolla)	Sopa de cocido (1,3,9)	Caracolas con tomate y queso (1,7,3)
2 ^º PLATO	Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)	Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta (13)	Tortilla francesa con ensalada mixta (3,13) <i>(sin atún)</i>	Garbanzos, repollo, pollo, zanahoria y patata (9)	Filete de cerdo en su jugo con ensalada mixta (13)
POSTRE	Melocotón en almibar y leche (7)	Plátano y leche (7)	Melocotón en almibar y leche (7)	Manzana y leche (7)	Naranja y leche (7)
	Cal 604 Prot 28 HC 54 Gr 32	Cal 665 Prot 39 HC 62 Gr 29	Cal 611 Prot 29 HC 45 Gr 35	Cal 715 Prot 31 HC 73 Gr 28	Cal 634 Prot 37 HC 63 Gr 26
	21	22	23	24	25
1 ^º PLATO	Crema de zanahoria	Sopa de estrellas (1,3)	Caracolas con tomate y queso (1,3,7)	Patatas guisadas con verduras y carne	Lentejas con verduras
2 ^º PLATO	Tortilla francesa con ensalada mixta (3,13)	Filete de pollo en salsa de limón, ajo y perejil con ensalada mixta (13)	Filete de cinta de lomo con ensalada mixta (13)	Tortilla francesa con ensalada (3,13)	Ragout de pavo a la jardinera
POSTRE	Plátano y leche (7)	Manzana y leche (7)	Naranja y leche (7)	Mandarina y leche (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 557 Prot 21 HC 53 Gr 29	Cal 701 Prot 41 HC 63 Gr 28
	28	29	30	31	
1 ^º PLATO	Arroz con tomate	Sopa de fideos (1,3)	Judías verdes rehogadas con cebollita	Lentejas estofadas con verduras	
2 ^º PLATO	Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta (13)	Muslitos de pollo con ensalada mixta (13)	Albóndigas de ternera en salsa a la jardinera (1,3,6,7,13)	Filete de cerdo en su jugo con ensalada mixta (13)	
POSTRE	Manzana y leche (7)	Plátano y leche (7)	Lácteo (7)	Naranja y leche (7)	
	Cal 665 Prot 39 HC 62 Gr 29	Cal 628 Prot 34 HC 60 Gr 28	Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33	Cal 604 Prot 28 HC 51 Gr 32	

ALÉRGICOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Huevo
- 4. Pescados
- 5. Cacahuetes
- 6. Soja
- 7. Leche
- 8. F. cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Altramuces
- 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.