

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
	01 VACACIONES	02 VACACIONES	03 VACACIONES	04 VACACIONES
07 VACACIONES	08 Macarrones con tomate  Filete de cerdo a la plancha con ensalada  Melocotón en almíbar y leche 	09 Puré de zanahoria (patata, zanahoria y cebolla) Filete de pollo empanado con ensalada mixta  Melón y leche 	10 Judías verdes rehogadas Albóndigas caseras con patatas fritas  Helado 	11 Lentejas estofadas (cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta  Manzana y leche 
14 FESTIVO	15 Puré de calabacín (patata, calabacín y cebolla) Tortilla de jamón cocido con ruedas de tomate  Manzana y leche 	16 Lentejas con chorizo (cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Pollo al ajillo con ensalada mixta  Sandía y leche 	17 Coditos gratinados (salsa de tomate, y queso)  Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta  Yogur 	18 Judías verdes rehogadas Hamburguesa casera con patatas fritas  Melocotón y leche 
21 Crema de verduras (acelgas, puerros, zanahoria y patata) Salchichas frescas con ensalada mixta  Manzana y leche 	22 Lentejas a la campesina (cebolla, zanahoria, patata, tomate, pimiento verde) Tortilla de patata con ensalada mixta  Melón y leche 	23 Espaguetis a la boloñesa (salsa de tomate, cebolla y carne picada)  Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta  Pera y leche 	24 Sopa de estremitas  Pollo asado con patatas fritas Plátano y leche 	25 Arroz a la milanesa (tomate, jamón york y queso)  Tortilla francesa con ensalada  Natillas 
28 Crema de calabaza, patata y zanahoria Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta  Plátano y leche 	29 Caracolas con tomate  Filete de cerdo empanado con ensalada mixta  Manzana y leche 	30 Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera con patatas fritas  Pera y leche 		

-  CONTIEN GLUTEN
-  CRUSTÁCEOS
-  HUEVOS
-  PESCADOS
-  CACAHUETES
-  SOJA
-  LÁCTEOS
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  APÍO
-  MOSTAZA
-  GRANOS DE SESAMO
-  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
-  ALTRAMUCES
-  MOLUSCOS

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 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.

