

SEMANA DEL 27 DE MARZO AL 2 DE ABRIL



SEMANA 2		ALMUERZO		CENA
LUNES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
MARTES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
MIERCOLES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
JUEVES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
VIERNES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	POTAJE DE VERDURAS	So	BUBANGO RELLENO 7
	C	CERDO EN SALSA AGRIDULCE 1-6-12	E	PECHUGA AL CURRY 7-12
	D	LOMO DE MERLUZA REBOZADA 1-3-4	F	FOGONERO AL HORNO EN SU JUGO 4
	V	BROCHETAS DE VERDURA AL HORNO	V	PASTEL DE VERDURAS 1-3-7-12
	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE
SABADO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	PIZZA MARGARITA 1-7-12	So	MELOCOTONES RELLENOS DE ATÚN 3-4-7-12
	C	GUISO DE POLLO CON VERDURA 12	E	JAMONCITOS DE POLLO BBQ 6-10-12
	D	BACALAO EN SALSA DE TOMATE 1-4-12	F	PASTEL DE ATÚN Y PUERROS 1-3-7-12
	V	VERDURA AL HORNO 7	V	PASTA VEGETAL 1-7
	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE
DOMINGO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	RANCHO CANARIO 1-12	So	SOPA DE ESTRELLITAS Y POLLO 1
	C	GORDON BLUE DE POLLO 1-3-7	E	FILETE DE CERDO A LA PIMIENTA 6-7-11-12
	D	PAPA ASADA RELLENA 3-4-7	F	ARROZ AMARILLO A LA MARINERA 4-12
	V	TORTILLA ESPAÑOLA 3	V	BRASEADO DE VERDURAS
	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE	OP	PARRILLADA MIXTA DE CARNE

**TABLA DE ALÉRGENOS**

1.

GLUTEN 2. CRUSTÁCEOS 3. HUEVOS 4. PESCADO 5. CACAHUETES 6. SOJA 7. LÁCTEOS 8. FRUTOS DE CÁSCARA 9. APIO 10. MOSTAZA 11. GRANOS DE SÉSAMO 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 13. MOLUSCOS 14. ALTRAMUCES