

## SEMANA DEL 24 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO

aramark 

SEMANA 1		ALMUERZO		CENA
LUNES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	ROPA VIEJA 3-12	So	SOPA DE POLLO Y PASTA 1
	C	BONDIOLA A LA GALLEGA 12	E	HAMBURGUESA AMERICANA 1-3-7-10-11-12
	D	FOGONERO A LA PLANCHA 4	F	BACALAO A LA PORTUGUESA
	V	PASTEL DE VERDURA 1-3-7	V	BRÓCOLI REBOZADO 1-3
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
		OP: SEGUNDO PLATO OPCIONAL		
MARTES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	POTAJE ASTURIANO 12	SO	CREMA DE CHAMPIÑONES 12
	C	CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA 12	E	POLLO A LA PLANCHA
	D	TORTILLA DE ATUN Y VERDURAS 3-4-12	F	PASTA A LA MARINERA 1-4-12
	V	HUEVO AL NIDO DE ESPINACAS 3-6-7	V	QUICHE VEGETAL 1-3-7
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
MIERCOLES	A	ENSALADILLA RUSA 3-4-7-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	CREMA DE BONIATOS	So	CREMA DE CALABACÍN
	C	SAN JACOBOS 1-3-7-12	E	TORTILLA DE PAPAS 3
	D	PAELLA MARINERA 2-4-12-13	F	MUSLO AL HORNO
	V	VERDURAS A LA MIEL	V	PASTEL DE VERDURAS 1-3-7
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
JUEVES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	POTAJE VERDURAS	So	CREMA DE ZANAHORIA
	C	GUISO DE TERNERA 12	E	SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA
	D	CHERNE AL MOJO VERDE 4	F	MERLUZA REBOZADA 1-3-4
	V	PASTA AL PISTO 1-3-12	V	PISTO CON HUEVO 3-12
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
VIERNES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	RANCHO CANARIO	So	JULIANA DE VERDURAS
	C	FILETES DE TERNERA A LA PLANCHA	E	PECHUGA DE POLLO A LA SUIZA 7
	D	BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA	F	PASTEL DE ATÚN 1-3-4-7
	V	ARROZ TRES DELICIAS	V	TORTILLA DE CALABACÍN 3
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
SABADO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	LENTEJAS MORUNAS	So	SOPA DE POLLO Y PASTA 1
	C	LASAÑA DE CARNE 1-3-4-12	E	FILETE RUSSO EN SALSA 1-3-10-12
	D	PAPA COLOMBIANA 1-3-4	F	FOGONERO AL HORNO 4
	V	REVUELTO DE VERDURAS 3	V	VERDURITAS REHOGADAS CON MANZANA
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA
DOMINGO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12
	B	POTAJE DE VERDURAS	So	CREMA DE ACELGAS
	C	POLLO AL HORNO AL MELOCOTÓN 12	E	FLAMENQUINES DE TERNERA 1-3-7
	D	BACALAO AL GRATÉN CON TOMATE 4-7-12	F	LASAÑA MARINERA 1-3-4-7-12
	V	ESPINACAS A LA CATALANA 3-7-8-10	V	CALABACÍN RELLENO DE VERDURA 7
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA

## 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