



# MENÚ COMEDOR



EMPRESA DE CATERING HNOS. ALOY, S.L.  
SALONES AZHOR  
C/Ramón y Cajal, 21  
Bétera - Valencia  
Tel. 96 160 13 36



## MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA VACA NI LÁCTEOS, FEBRERO 2019

DIA	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
<b>VIERNES 1</b>	Sopa de cocido con garbanzos ecológicos	Longanizas con patatas	Fruta del tiempo
<b>LUNES 4</b>	Arroz con verduras (pimiento, alcachofa, espárragos)	Pollo al horno	Fruta del tiempo
<b>MARTES 5</b>	Garbanzos ecológicos con espinacas	Huevo cocido con tomate natural	Fruta del tiempo
<b>MIÉRCOLES 6</b>	Macarrones con tomate y orégano	Merluza en salsa verde	Yogur sin lactosa
<b>JUEVES 7</b>	Lentejas con verduras	Tortilla de patata y cebolla	Fruta del tiempo
<b>VIERNES 8</b>	Crema de calabacín con tostas de pan integral	Potón encebollado	Fruta del tiempo
<b>LUNES 11</b>	Sopa de pescado	Tortilla de patata y cebolla	Fruta del tiempo
<b>MARTES 12</b>	Puré de legumbres (Fabada vegetal)	Merluza a la marinera	Fruta del tiempo
<b>MIÉRCOLES 13</b>	Arroz a la cubana con tomate	Jamón serrano con ensalada	Yogur sin lactosa
<b>JUEVES 14</b>	Crema de espinacas y puerro ecológico con tostadas integrales	Muslito de pollo al horno con calabaza	Fruta del tiempo
<b>VIERNES 15</b>	Hervido valenciano	Longaniza con pisto	Fruta del tiempo
<b>LUNES 18</b>	Lentejas ecológicas con verduras	Pechuga de pollo a la plancha con zanahoria	Fruta del tiempo
<b>MARTES 19</b>	Fideuá con ajos tiernos y brócoli	Tortilla de patata y espinacas	Fruta del tiempo
<b>MIÉRCOLES 20</b>	Sopa de cocido	Hamburguesa a la plancha con tomate frito	Yogur sin lactosa
<b>JUEVES 21</b>	Arroz a la milanesa (longaniza, magro, guisantes, pimiento)	Bacalao con salsa de puerro	Fruta del tiempo
<b>VIERNES 22</b>	Estofado de pavo con champiñón y zanahoria	Tortilla francesa	Fruta del tiempo
<b>LUNES 25</b>	Potaje de garbanzos ecológicos y espinacas	Huevo cocido	Fruta del tiempo
<b>MARTES 26</b>	Macarrones integrales a la boloñesa	Jamón serrano con ensalada	Fruta del tiempo
<b>MIÉRCOLES 27</b>	Guisado de patata, zanahoria, champiñón y alcachofa	Albóndigas a la jardinera	Yogur sin lactosa
<b>JUEVES 28</b>	Arroz con verduras	Entremuslo de pollo en su jugo con manzana y zanahoria	Fruta del tiempo

Los menús pueden estar sujetos a variaciones según el criterio del responsable de la cocina, pero respetando siempre el equilibrio dietético de los mismos. Nuestros platos pueden contener alérgenos, por lo que rogamos pregunten al encargado de comedor sobre los ingredientes de cada plato.