



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 HUEVO, FEBRERO 2019

DIA	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
VIERNES 1	Sopa de cocido con garbanzos ecológicos	Longanizas con patatas	Fruta del tiempo
LUNES 4	Arroz con verduras (pimiento, alcachofa, espárragos)	Alitas de pollo con zanahoria	Fruta del tiempo
MARTES 5	Garbanzos ecológicos con espinacas	Surtido de fiambres	Fruta del tiempo
MIÉRCOLES 6	Macarrones con tomate y orégano	Merluza en salsa verde	Postre lácteo
JUEVES 7	Lentejas con verduras	Lomo a la plancha	Fruta del tiempo
VIERNES 8	Crema de calabacín con tostas de pan integral	Potón encebollado	Fruta del tiempo
LUNES 11	Fideuá de marisco	Tacos de pavo con guisantes	Fruta del tiempo
MARTES 12	Fabada vegetal (pimiento rojo y verde, cebolla)	Pizza de atún y tomate	Fruta del tiempo
MIÉRCOLES 13	Arroz a la cubana con tomate	Queso fresco y queso manchego	Postre lácteo
JUEVES 14	Crema de espinacas y puerro eco con tostadas integrales	Muslito de pollo al horno con calabaza	Fruta del tiempo
VIERNES 15	Hervido valenciano	Longaniza con pisto	Fruta del tiempo
LUNES 18	Lentejas ecológicas con verduras	Pechuga de pollo a la plancha con zanahoria	Fruta del tiempo
MARTES 19	Fideuá con ajos tiernos y brócoli	Patata asada con espinacas	Fruta del tiempo
MIÉRCOLES 20	Sopa de cocido	Hamburguesa a la plancha con tomate frito	Postre lácteo
JUEVES 21	Arroz a la milanesa (longaniza, magro, guisantes, pimiento)	Bacalao con salsa de puerro	Fruta del tiempo
VIERNES 22	Estofado de pavo con champiñón y zanahoria	Jamón serrano con tomate natural	Fruta del tiempo
LUNES 25	Potaje de garbanzos ecológicos y espinacas	Merluza en su jugo	Fruta del tiempo
MARTES 26	Macarrones a la boloñesa	Jamón cocido	Fruta del tiempo
MIÉRCOLES 27	Guisado de patata, zanahoria, champiñón y alcachofa	Rape en su jugo	Postre lácteo
JUEVES 28	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.