



MENÚ RÉGIMEN OCTUBRE 2017

Menú realizado por el departamento de Nutrición y Calidad del Catering Ibagar

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
02 <i>Sopa de picadillo Mero horno</i>	03 <i>Menestra Verduras Pollo plancha con patatas</i>	04 <i>Paella valenciana Salmón plancha judías</i>	05 <i>Cocido Andaluz Aguja a la Vasca</i>	06 <i>Crema de verdura Cazón al Horno</i>	07 <i>Potaje de lentejas Tortilla con pavo</i>
09 <i>Judías salteadas Ternera en salsa</i>	10 <i>Lentejas Mero al horno</i>	11 <i>Crema de calabacino Pollo en su jugo</i>	12 <i>Sopa de picadillo Salmon verduras</i>	13 <i>Estofado de patata Tortilla con pisto</i>	14 <i>Patatas Sevillana Lomo asado con Zanahoria</i>
16 <i>Empedradillo Alubias. Merluza al Horno</i>	17 <i>Sopa de pescada Pechuga plancha con verduras</i>	18 <i>Arroz tres delicias Carbonada de cerdo</i>	19 <i>Macarrones Italia Mero a la vasca</i>	20 <i>Lentejas campesinas Tortilla con pavo</i>	21 <i>Cocido andaluz Pollo al Chilindrón</i>
23 <i>Sopa de coliflor Aguja a la vasca</i>	24 <i>Potaje de judías salchichas con y patatas</i>	25 <i>Crema de Zanahoria Tortilla con jamón</i>	26 <i>Sopa castellana Albóndigas granadina</i>	27 <i>Paella de verduras Merluza Koskera</i>	28 <i>Macarrones tomate Lomo asado en salsa d champiñón</i>
30 <i>Judías con bacalao Salmon a la crema</i>	31 <i>Sopa de picadillo Ternera en salsa</i>	01	02	03	04