

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	DE LUNES A VIERNES
DESAYUNOS	Leche con café o cacao Azúcar Tostadas con aceite /mantequilla y mermelada/nocilla/galletas/cereales/dulces/churros/nocilla
MEDIAS MAÑANAS	Bocadillo de chorizo/salchichón/jamón york/queso/mortadela/pavo

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	COMIDA	CENA
JUEVES 1	Garbanzos estofados Pechuga de pollo empanada Yogur	Crema de verduras Croquetas con ensalada Fruta
VIERNES 2	Paella de verduras Bacalao con tomate Fruta	

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	COMIDA	CENA
LUNES 5	Caracolas a la italiana Pollo al ajillo Fruta	Crema de calabacín Fritos variados con ensalada Yogur
MARTES 6	Patatas guisadas con carne Salmón en salsa con guarnición Yogur	Ensalada de pasta Lacón a la gallega con patatas en cachelo Fruta
MIÉRCOLES 7	Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta	Arroz tres delicias Merluza a la vasca Yogur
JUEVES 8	Coliflor con bechamel Albóndigas a la jardinera Yogur	Judías verdes rehogadas Tortilla española con pimiento frito Fruta
VIERNES 9	Lentejas con verduras Bacalao al horno con zanahorias Fruta	

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	COMIDA	CENA
LUNES 12	Judías blancas estofadas Merluza al horno con guarnición Fruta	Arroz blanco con salsa de tomate Cinta de lomo con patatas Yogur
MARTES 13	Sopa de pescado Roti de pavo asado con puré de patatas Yogur	Entremeses variados Huevos revueltos con champiñones Fruta
MIÉRCOLES 14	Macarrones boloñesa Empanadillas con ensalada Fruta	Arroz tres delicias Merluza en salsa verde Yogur
JUEVES 15	Paella Hamburguesa con verduritas Yogur	Espaguetis a la carbonara Salchichas frescas de pollo en salsa con patatas Fruta
VIERNES 16	Lentejas estofadas con verduras Tortilla española con ensalada Fruta	

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	COMIDA	CENA
LUNES 19	Crema de calabacín Ragout de ternera con patatas Fruta	Macarrones a la italiana Merluza a la romana con ensalada Yogur
MARTES 20	Judías blancas estofadas con chorizo Salmón en salsa de naranja Yogur	Brócoli con bechamel San Jacobo con ensalada Fruta
MIÉRCOLES 21	Arroz tres delicias Cinta de lomo con ensalada Fruta	Entremeses variados Hamburguesa encebollada con patatas Yogur
JUEVES 22	Lentejas estofadas con chorizo Bacalao en salsa de tomate Yogur	Arroz con salsa de tomate Pizza Fruta
VIERNES 23	Macarrones con tomate y queso rallado Tortilla francesa rellena de atún con ensalada Fruta	

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ MARZO 2018

	COMIDA	CENA
LUNES 26	Fideua Varitas de merluza con ensalada Fruta	Guisantes rehogados Filete de pollo al ajillo con patatas panadera Yogur
MARTES 27	Patatas guisadas con calamares Cinta de lomo con guarnición Yogur	Ensalada de pasta Tortilla francesa con jamón de york Fruta
MIÉRCOLES 28	Garbanzos estofados con verduras Merluza en salsa Fruta	Arroz blanco con tomate Salchichas Frankfurt con patatas fritas Yogur
JUEVES 29	FESTIVO JUEVES SANTO	
VIERNES 30	FESTIVO VIERNES SANTO	

VISAMA RESTAURACIÓN

REVISADO VANESA OLIVA GONZALEZ
Técnico Superior en Dietética
D.N.I.: 48.997.464-N