

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ OCTUBRE 2017

	COMIDA	CENA
LUNES 2	Macarrones a la boloñesa Merluza al horno Fruta	Revuelto de espinacas Pechugas de pollo con guarnición Yogur
MARTES 3	Alubias blancas con chorizo Tortilla española Melocotón en almíbar	Ensaladilla rusa Pizza Fruta
MIÉRCOLES 4	Sopa de picadillo Muslos de pollo con ensalada Yogur	Patatas bravas Calamares con ensalada Fruta
JUEVES 5	Paella mixta Bacalao al horno Fruta	Pisto de verduras Lomo adobado con patatas Natillas
VIERNES 6	Crema de calabaza Costilla adobada con guarnición Fruta	Crema de tomate Huevos cocidos y jamón york Yogur

	COMIDA	CENA
LUNES 9	Arroz a la cubana Huevos fritos y salchichas Fruta	Ensalada Sandwich mixto con patatas fritas Yogur
MARTES 10	Menestra de verduras con jamón Magro con tomate Melocotón en almíbar	Ensalada de pasta Nugget de pollo y croquetas Fruta
MIÉRCOLES 11	Lentejas con chorizo Caella al horno Yogur	Ensalada mixta Lasaña al horno Fruta
JUEVES 12	Festivo	
VIERNES 13	No lectivo	

	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 SARA DOMINGUEZ SOL
Diplm. En Nutrición Humana y Dietética
D.N.I.: 71.660.651-B

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ OCTUBRE 2017

	COMIDA	CENA
LUNES 16	Sopa de pescado Costillas en adobo con patatas fritas Fruta	Arroz 5 delicias Filete de merluza con ensalada Yogur
MARTES 17	Macarrones con atún Lomo a la plancha con ensalada Melocotón en almíbar	Champiñones al ajillo San Jacobo con patatas Fruta
MIÉRCOLES 18	Cocido de garbanzos Presa a la plancha con ensalada Yogur	Tortilla de espinacas Paninis Fruta
JUEVES 19	Patatas con carne Filete de tilapia al horno Fruta	Ensaladilla Alitas de pollo Natillas
VIERNES 20	Purrusalda Atún encebollado Fruta	Sopa de fideos Tortilla francesa con rodajitas de tomate Yogur

	COMIDA	CENA
LUNES 23	Tallarines a la carbonara Filetes de pollo a la plancha Fruta	Ensalada campera Empanadillas y croquetas Yogur
MARTES 24	Lentejas con chorizo Pescado con ensalada Melocotón en almíbar	Huevos fritos con Bacon y patatas fritas Fruta
MIÉRCOLES 25	Crema de calabacín Salchichas frescas en salsa Yogur	Revuelto de judías verdes Empanada de atún/carne Fruta
JUEVES 26	Arroz con carne Caella al horno Fruta	Ensalada mixta Hamburguesa con patatas Natillas
VIERNES 27	Sopa de estrellas Pollo al horno con guarnición Fruta	Crema de zanahoria Pescado al horno Yogur

	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 SARA DOMINGUEZ SOL
Diplm. En Nutrición Humana y Dietética
D.N.I.: 71.660.651-B

COLEGIO SAN GABRIEL

MENÚ OCTUBRE 2017

	COMIDA	CENA
LUNES 30	Macarrones a la boloñesa Merluza al horno Fruta	Revuelto de espinacas Pechugas de pollo con guarnición Yogur
MARTES 31	Alubias blancas con chorizo Tortilla española Melocotón en almíbar	Ensaladilla rusa Pizza Fruta

	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 SARA DOMINGUEZ SOL
Diplm. En Nutrición Humana y Dietética
D.N.I.: 71.660.651-B