MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: diciembre-24	MENÚ: BASAL ARAGÓN			
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa minestrone	Lentejas guisadas con verduras	4 Crema de calabacín	5 Alubias estofadas	FESTIVO
Albóndigas de merluza y pota en salsa (guisante, cebolla, zanahoria y orégano)	Tortilla de queso	Pollo con arroz	Salmón con salsa de tomate	
	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	
fruta y pan	fruta y pan integral	fruta y pan	Yogur y pan integral	
FESTIVO	Arroz caldoso de verduras	11 Crema de verduras	12 Potaje de garbanzos	Verdura tricolor
	Pollo en salsa (patata, cebolla, zanahoria y tomate)	Tortilla de patata	Filete de merluza en salsa marinera (tomate, cebolla, ajo y especias)	Pavo guisado con verduras (patata, cebolla, zanahoria, tomate)
	tomatey	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	cessona, zananona, tomatej
	fruta y pan integral	fruta y pan	Yogur y pan integral	fruta y pan
16 Guiso de alubias	Crema de zanahoria	18 Macarrones napolitana (tomate, calabacín y albahaca)		Arroz con tomate
Pollo en salsa de champiñones (champiñón, patata, cebolla y tomillo)	Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno	Filete de abadejo en salsa (guisante,	Tortilla de calabacín	San jacobo
(,,,	Ensalada de lechuga	(3	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga
fruta y pan	fruta y pan integral	fruta y pan	Yogur y pan integral	postre especia y pan
23	24	25	26	27
VACACIONES DE NAVIDAD	VACACIONES DE NAVIDAD	VACACIONES DE NAVIDAD	VACACIONES DE NAVIDAD	VACACIONES DE NAVIDAD
30	31			
VACACIONES DE NAVIDAD	VACACIONES DE NAVIDAD			