

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	info
	<p><i>Sopa Minestrone S/G</i> 1 <i>Filete de pollo</i> c/ensalada con maíz Fruta y pan S/G</p> <p>..... Minestrone soup Chicken filet with salad Fruit and bread</p>	<p>2 Arroz a la milanese Merluza a la Vizcaína con salteado de verduras Fruta y pan S/G</p> <p>..... Rice Milano style Vizcayan style hake w/vegetables Fruit and bread</p>	<p>3 Crema de zanahoria Pollo asado en su jugo con patatas Postre lácteo y pan S/G</p> <p>..... Carrots cream Roast chicken with potatoes Milk dessert, bread</p>	<p>4 Lentejas Hortelanas <i>Tortilla de patata</i> c/ensalada con aceitunas Fruta y pan S/G</p> <p>..... Garden's Lentils Spanish omelette w/salad Fruit and bread</p>	<p>Prot. 25 Líp. 24 Hc. 103 Kcal. 726</p>
<p>7 Judías verdes con jamón Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta y pan S/G</p> <p>..... Green beans with ham Meatball w/vegetables & potatoes Fruit and bread</p>	<p>8 <i>Macarrones S/G Bolognesa</i> <i>Bacalao en maizena</i> c/ensalada Fruta y pan S/G</p> <p>..... Bolognesa style macarroni cod flored with salad Fruit and bread</p>	<p>9 Puré de calabacín y puerro Magro guisado con tomate con patatas Fruta y pan S/G</p> <p>..... Zucchini & leek purée Lean pork meat in tomato w/ potatoes Fruit and bread</p>	<p>10 <i>Sopa de Cocido S/G</i> Cocido Completo con garbanzos, pollo, chorizo, zanahoria y repollo Fruta y pan S/G</p> <p>..... Cocido soup Checkpeas stew Madrid style Fruit and bread</p>	<p>11 Arroz a banda Merluza a la napolitana con panaché de verduras Fruta y pan S/G</p> <p>..... A banda rice Napolitan style hake w/vegetables Fruit and bread</p>	<p>Prot. 26 Líp. 24 Hc. 103 Kcal. 739</p>
<p>14 <i>Espagueti S/G Carbonara</i> Lomo de sajonia con ensalada de tomate aliñado con orégano Fruta y pan S/G</p> <p>..... Carbonara style espaguetti Saxony style pork loin w/ salad Fruit and bread</p>	<p>15 Judías pintas estofadas Filete ruso en salsa española con champiñones rehogados Fruta y pan S/G</p> <p>..... Pinto bean stew Rusian filet w/mushrooms Fruit and bread</p>	<p>16 Patatas a la riojana <i>Merluza en maizena</i> c/ ensalada con maíz Fruta y pan S/G</p> <p>..... Potatoes riojana's style Hake flored w/salad Fruit and bread</p>	<p>17 Paella Pollo a la cazadora con pimientos Postre lácteo y pan S/G</p> <p>..... Paella Chicken cacciatore w/peppers Milk dessert, bread</p>	<p>18 Potaje de cuaresma Tortilla de patata c/ensalada con zanahoria Fruta y pan S/G</p> <p>..... Lenten stew Spanish omelette w/ salad Fruit and bread</p>	<p>Prot. 25 Líp. 23 Hc. 99 Kcal. 703</p>
<p>21 Lentejas Castellanas <i>Merluza en maizena</i> con ensalada con maíz Fruta y pan S/G</p> <p>..... Castilian Lentils Hake flored with salad Fruit and bread</p>	<p>22 Arroz tres delicias Ragout de ternera estofado con verduritas Fruta y pan S/G</p> <p>..... Fried rice three delights Veal ragout w/ vegetables Fruit and bread</p>	<p>23 Alubias Blancas con chorizo Pollo al chilindrón con patatas Fruta y pan S/G</p> <p>..... White Beans stew Chilindron Chicken with potatoes Fruit and bread</p>	<p>24 Pure de verduras de temporada Cinta de lomo a la plancha con ensalada de zanahoria Fruta y pan S/G</p> <p>..... Vegetables puree Tenderloin with salad Fruit and bread</p>	<p>25 <i>Coditos S/G gratinados</i> Merluza en salsa verde con guisantes a la francesa Fruta y pan S/G</p> <p>..... Pasta graten Hake in gren sauce w/green peas Fruit and bread</p>	<p>Prot. 27 Líp. 22 Hc. 101 Kcal. 711</p>
<p>28 Arroz con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan S/G</p> <p>..... Rice with tomato Fried eggs w/potatoes Fruit and bread</p>	<p>29 Garbanzos con verduras Pollo asado con pimientos Fruta y pan S/G</p> <p>..... Chickspeas stew with vegetables Roast Chicken with peppers Fruit and bread</p>	<p>30 <i>Sopa de lluvia S/G</i> <i>Filete de cerdo</i> c/ensalada con zanahoria Fruta y pan S/G</p> <p>..... Rain soup Lean steak with salad Fruit and bread</p>	<p>31 Lentejas campesinas Salchichas de pavo con pure de patata Postre lácteo y pan S/G</p> <p>..... Lentils with vegetables Sausages with potatoes puree Milk dessert, bread</p>	<p>Prot. 26 Líp. 22 Hc. 102 Kcal. 727</p>	

