



MENU CATERING
MENU TIPO
JULIO 2018

			1r Plato	2n Plato	Postres
S1	1	Viernes	Fideuà gandiense	Tabla de quesos	Fruta natural
	4	Lunes	Crema de hortalizas con tostones	Alitas y muslitos de pollo al ajillo	Fruta natural
	5	Martes	Bullavesa de marisco	Bombon de merluza al horno	Fruta natural
Semana 2	6	Miércoles	Arroz de verduras y garbanzos	Albóndigas de abadejo	Fruta natural
	7	Jueves	Canelones rosini	Tortilla de cebolla	Fruta natural
	8	Viernes	Ensalada de pasta tricolor fria	Lomos de palometa en caldo corto	Yogur con miel
	11	Lunes	Guisado de patata con verduras	Anillas de calamar en vatelera de Cheff	Fruta natural
	12	Martes	Puré de calabaza con picatostes	Albóndigas de pollo a la jardinera	Fruta natural
Semana 3	13	Miércoles	Arroz al horno	Huevos rellenos	Fruta natural
	14	Jueves	Lentejas con verduras	Roti de tito al horno	Fruta natural
	15	Viernes	Ensalada de pasta	Caballa al horno con salteado de maiz	Helado
	18	Lunes	Puré de verduras	Lasaña boloñesa	Fruta natural
	19	Martes	Garbanzos con espinacas	Filete de lenguado	Fruta natural
Semana 4	20	Miércoles	Couscus con mimosa de verduritas	Rosca de pan con aceite y tomate natural	Fruta natural
	21	Jueves	Coditos gratinados	Tortilla de atún	Fruta natural
	22	Viernes	Estofado de hortalizas variadas	Lomo asado con piña	Postre del Cheff