

## Menú escolar 2018-2019

### Semana Santa

La Semana Santa es una festividad que se celebra con mucha pasión. Además de ser unas fechas señaladas para el descanso y la vacación, en Semana Santa se marca una tradición culinaria bastante interesante. Comenzando por los famosos garbanzos de vigilia o el bacalao que se puede preparar de diversas maneras, y terminando con los postres tan ricos como las torrijas, los buñuelos, la leche frita o los pestiños.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 1.- Lentejas estofadas 2.- Pechuga de pollo empanada con patatas Fruta del tiempo	2 1.- Arroz blanco con tomate 2.- Merluza a la romana con ensalada Yogur	3 1.- Puré de verduras variadas 2.- Lomo adobado con patatas Fruta del tiempo	4 1.- Sopa de fideos 2.- Cocido completo de garbanzos Yogur	5 1.- Patatas guisadas con pescado 2.- Tortilla francesa con jamón York Fruta del tiempo
8 1.- Puré de zanahoria 2.- Ternera guisada con verduras y patatas Fruta del tiempo	9 1.- Fabada asturiana 2.- Escalope de sepia con ensalada Yogur	10 1.- Sopa de pollo y verduras 2.- Albóndigas con patatas Fruta del tiempo	11 1.- Macarrones con atún 2.- Pavo guisado con guisantes Yogur	12 1.- Lentejas estofadas 2.- Tortilla de patata con ensalada Fruta del tiempo
15 VACACIONES	16 VACACIONES	17 VACACIONES	18 VACACIONES	19 VACACIONES
22 1.- Arroz en ensalada 2.- Lomo de cerdo con champiñones Fruta del tiempo	23 1.- Espaguetis carbonara 2.- Pescado a la romana con mayonesa Yogur	24 1.- Marmitaco de pescado 2.- Pollo al horno con verduras Fruta del tiempo	25 1.- Judías verdes guisadas 2.- Chuleta de Sajonia con patatas Yogur	26 1.- Cocido de garbanzos 2.- Tortilla francesa con jamón York Fruta del tiempo
29 1.- Menestra de verduras 2.- Ternera asada con patatas Fruta del tiempo	30 1.- Ensalada de pasta 2.- Filete ruso con ketchup Yogur			

Para más información sobre los valores nutricionales de cada plato consultar la web [www.grupodecelis.com](http://www.grupodecelis.com)

Los valores nutricionales se han efectuado semanalmente.

Este menú puede tener que modificarse puntualmente por imperativos de cocina.