

MENU SEPTIEMBRE 2020


mawersa
~ 1983 ~

100%
Del corazón a la mesa

ALÉRGICO A LOS FRUTOS SECOS

LUNES



MARTES

8

Macarrones con salsa de tomate
Revuelto de huevo y pavo
Fruta de temporada

MIÉRCOLES

9

Lentejas caseras con verduritas
Filete de merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

JUEVES

10

Crema de zanahorias, judías verdes y puerros
Albóndigas de ternera natural con arroz blanco
Yogur

VIERNES

11

Sopa de cabellín
Lomo de sajonia con patatas al horno
Fruta de temporada

14

Arroz caldoso con magro
Filete de pescadilla plancha
Fruta de temporada

15

Crema de verduras natural
Escalopin de ternera plancha con ensalada
Fruta de temporada

16

Espaguetis con tomate
Tortilla de patata con ensalada
Fruta de temporada

17

Ensalada de judías blancas
Carne asada en su jugo con puré
Yogur

18

Cazuela marinera
Lardones de pollo al horno con jugo de limón
Fruta de temporada

21

Judías verdes con tomate
Ragout de ternera en salsa con patatas a cuadritos
Fruta de temporada

22

Paella mixta
Cachelos de merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

23

Garbanzos con patatas y zanahoria taco
Revuelto de huevo
Fruta de temporada

24

Crema de calabacín
Hamburguesa de ternera natural plancha con rodaja de tomate
Yogur

25

Coditos con tomate
Ventresca de bacalao plancha
Fruta de temporada

28

Crema de verduras natural
Lomo plancha con ensalada
Fruta de temporada

29

Tallarines con tomate
Tortilla francesa y loncha de pavo
Fruta de temporada

30

Patatas estofadas con verduritas
Salmón plancha con ensalada
Fruta de temporada

