



UTE CLECE - G.H. DE LUZ
ABRIL 2009
BASAL



	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
PRIMER PLATO	ALUBIAS CON CHORIZO	JUDIAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA	ESPAGUETIS BOLOÑESA
SEGUNDO PLATO	SALCHICHAS CON TOMATE Y ENSALADA	HUEVOS GRATINADOS CON ALIOLI	PANGA A LA MADRILEÑA CON VERDURITAS
POSTRE	NARANJA	YOGUR	PLATANO

	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
PRIMER PLATO	FIESTA				
SEGUNDO PLATO					
POSTRE					

	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
PRIMER PLATO	FIESTA	MACARRONES CON CHORIZO Y TOMATE	CREMA DE VERDURAS	PAELLA MIXTA	LENTEJAS GUIADAS
SEGUNDO PLATO		GALLO CON SALSAS MARINERA	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURITAS	POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES	SAN MARINOS CON ENSALADA
POSTRE		NARANJA	YOGOURT	MANZANA	MACEDONIA

	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PRIMER PLATO	ESPIRALES CON CARNE GRATINADOS	ARROZ A LA ZAMORANA	SOPA DE COCIDO	FIESTA	
SEGUNDO PLATO	ALBONDIGAS A LA JARDINERA	LENGUADO ROMANA CON CHIPS	COCIDO COMPLETO		
POSTRE	PERA	YOGOURT	NARANJA		

	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30
PRIMER PLATO	ARROZ A LA MILANESA	CREMA DE CALABACIN	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS	PATATAS A LA RIOJANA
SEGUNDO PLATO	FILETE LOMO CON SALSAS DE PIMIENTOS	HUEVOS COCIDOS CON FRITADA DE VERDURAS	HAMBURGUESA CON TOMATE Y ENSALADA	PANGA A LA VIZCAINA
POSTRE	MANZANA	YOGOURT	PERA	NATILLAS

Todos los platos se elaboran con aceite de girasol y las ensaladas se aliñan con aceite de oliva
La sal utilizada en la elaboración de los platos es yodada
Como bebida se ofrecerá siempre agua