



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



	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PRIMER PLATO	FIESTA	ALUBIAS A LA ASTURIANA	ENSALADA DE PASTA	PAELLA MIXTA	PATATAS GUIADAS CON CALAMARES
SEGUNDO PLATO		FILETE DE GALLO CON SALSA MARINERA	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURITAS	POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES	HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL Y ENSALADA
POSTRE		NARANJA	YOGUR	ALBARICOQUE	YOGUR

	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PRIMER PLATO	ESPIRALES BOLOÑESA	ENSALADA DE ARROZ	SOPA DE COCIDO	CREMA DE PUERROS	LENTEJAS ESTOFADAS
SEGUNDO PLATO	ALBONDIGAS A LA JARDINERA CON VERDURITAS	LENGUADO MADRILEÑA CON PATATAS CHIPS	COCIDO COMPLETO	SAN MARINO CON ENSALADA	TORTILLA ATÚN CON SALSA DE TOMATE
POSTRE	PERA	NATILLAS	NARANJA	YOGUR	MANZANA

	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PRIMER PLATO	ARROZ TRES DELICIAS	MACARRONES CON CHORIZO Y TOMATE	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS	CREMA DE VERDURAS	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA
SEGUNDO PLATO	HAMBURGUESA CON ENSALADA	PANGA A LA VIZCAINA CON VERDURITAS	HUEVOS COCIDOS CON FRITADA DE VERDURAS	SALCHICHAS CON TOMATE Y ENSALADA	GALLO A LA ROMANA CON VERDURITAS
POSTRE	PERA	YOGUR	MANZANA	FLAN	NARANJA

	LUNES 22	MARTES 23
PRIMER PLATO	ENSALADA DE PASTA	MENU ESPECIAL FINAL DE CURSO
SEGUNDO PLATO	ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURITAS	
POSTRE	YOGUR	

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 iodada
 Como bebida se ofrecerá siempre agua