



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



	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
PRIMER PLATO	MACARRONES CON CHORIZO Y TOMATE	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS	MENESTRA DE VERDURAS	PAELLA MIXTA	LENTEJAS ESTOFADAS
SEGUNDO PLATO	TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA	FILETE DE GALLO CON SALSA MARINERA	ESTOFADO DE CERDO	POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES	JAMON ASADO CON VERDURITAS
POSTRE	YOGUR	NARANJA	MACEDONIA FRUTAS	YOGUR	MANZANA

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PRIMER PLATO	CODITOS A LA BOLONESA	ARROZ CON TOMATE	SOPA DE COCIDO	PATATAS CON BACALAO	LENTEJAS GUIADAS
SEGUNDO PLATO	ALBONDIGAS A LA JARDINERA	LENGUADO A LA MADRILEÑA CON CHIPS	COCIDO COMPLETO	PESCADILLA A LA ROMANA CON ENSALADA	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA
POSTRE	MANZANA	YOGUR	PERA	YOGUR	NARANJA

	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
PRIMER PLATO	ARROZ A LA MILANESA	CREMA DE VERDURAS	ALUBIAS CON CHORIZO	JUDIAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA	ESPAGUETIS A LA BOLONESA
SEGUNDO PLATO	LOMO CON SALSA PIMIENTOS	PANGA A LA MARINERA CON ENSALADA	ALBONDIGAS EN SALSA	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA	GALLO A LA MADRILEÑA CON VERDURITAS
POSTRE	FLAN	YOGUR	NARANJA	YOGUR	PLATANO

	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PRIMER PLATO	CARNAVALES		POTAJE DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS	CREMA DE ZANAHORIAS
SEGUNDO PLATO			HAMBURGUESA CON SALSA BARBACOA Y ENSALADA	LENGUADO A LA ROMANA CON VERDURITAS	POLLO EN PEPITORIA
POSTRE			MANZANA	YOGUR	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