

# PROGRAMACIÓN DE MENÚ PRINCIPAL CATERING INFANTIL LA AGENCIA



## MENU ENTERO 2023-24

1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
<p>SOPA DE PESCADO Y VERDURA CON ARROZ </p> <p>PECHUGA DE PAVO A LAS FINAS HIERBAS </p> <p>LACTEO-PAN  </p>	<p>FIDEUÁ DE ATUN  </p> <p>FILETE DE LOMO ADOBADO </p> <p>LACTEO-PAN  </p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS</p> <p>TORTILLA DE ATUN  </p> <p>LACTEO-PAN  </p>	<p>MOLIDO DE ALUBIAS BLANCAS GUIADAS</p> <p>SALCHICHAS DE AVE Y CERDO </p> <p>LACTEO-PAN  </p>
<p>PURE DE ESPINACAS Y HORTALIZAS</p> <p>SALCHICHAS DE AVE Y CERDO </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>MOLIDO DE POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PAVO Y QUESO   </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>SOPA DE AVE CON ARROZ</p> <p>PESCADO BLANCO FRITO  </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PUCHERO CON PIÑONES </p> <p>FLAMENQUINES AL HORNO  </p> <p>FRUTA-PAN </p>
<p>PASTA CON TOMATE Y ATUN  </p> <p>CROQUETAS DE JAMON  </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PUCHERO CON ARROZ</p> <p>MAGRO DE YORK A LA PLANCHA  </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PASTA CON TOMATE Y MAGRO DE YORK  </p> <p>ALBONDIGAS DE POLLO GUIADAS   </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CALABAZA</p> <p>TORTILLA DE BROCOLI </p> <p>FRUTA-PAN </p>
<p>LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE MAGRO DE CERDO   </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PASTA A LA BOLOÑESA </p> <p>REBOZADO DE MERLUZA  </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PURE DE ESPINACAS Y GUISANTES</p> <p>PECHUGA DE PAVO A LAS FINAS HIERBAS </p> <p>FRUTA-PAN </p>	<p>PURE DE ALUBIA BLANCA CON POLLO</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLO Y CERDO </p> <p>FRUTA-PAN </p>
<p>COCIDO ANDALUZ CON ARROZ, J.VERDES Y CALABAZA</p> <p>NUGGETS DE POLLO AL HORNO   </p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL </p>	<p>PURE DE VERDURAS GUISANTES Y CALABACIN</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE Y CERDO </p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL </p>	<p>FIDEOS A LA MARINERA  </p> <p>SANJACOBO AL HORNO  </p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL </p>	<p>PASTA CON TOMATE </p> <p>PALITOS DE PESCADO  </p> <p>FRUTA-PAN INTEGRAL </p>

### ALÉRGENOS



1 -En la elaboración de estos platos no se usan alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas.  
2 -En la elaboración de estos platos se utiliza aceite de olive virgin extra. 3 - Según la temporada se variara la fruta 4- Pescado utilizado segun Mercado, puedes ser, Merluza, Pescadilla, tilapia, abadejo, salmon. 5- en la elaboracion de los platos se utiliza sal yodada 6- una vez a la semana, se sirve pan integral