

SEMANA DEL 30 AL 06 DE JULIO					aramark 
SEMANA 1		ALMUERZO		CENA	
LUNES	A		S		
	B		So		
	C	BUFFET	E	BUFFET	
	D		F		
	V		V		
	OP		OP		
MARTES	A		S		
	B		SO		
	C	BUFFET	E	BUFFET	
	D		F		
	V		V		
	OP		OP		
MIERCOLES	A		S		
	B		So		
	C	BUFFET	E	BUFFET	
	D		F		
	V		V		
	OP		OP		
JUEVES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	
	B	POTAJE VERDURAS	So	CREMA DE ZANAHORIA	
	C	GUISO DE TERNERA 12	E	SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA	
	D	CHERNE AL MOJO VERDE 4	F	MERLUZA REBOZADA 1-3-4	
	V	PASTA AL PISTO 1-3-12	V	PISTO CON QUESO MANCHEGO 12	
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA	
VIERNES	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	
	B	RANCHO CANARIO	So	JULIANA DE VERDURAS	
	C	FILETES DE TERNERA A LA PLANCHA	E	PECHUGA DE POLLO A LA SUIZA 7	
	D	BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA	F	PASTEL DE ATÚN 1-3-4-7	
	V	ARROZ TRES DELICIAS	V	TORTILLA DE CALABACÍN 3	
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA	
SABADO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	
	B	LENTEJAS MORUNAS	So	SOPA DE POLLO Y PASTA 1	
	C	LASAÑA DE CARNE 1-3-4-12	E	FILETE RUSSO EN SALSA 1-3-10-12	
	D	PAPA COLOMBIANA 1-3-4	F	FOGONERO AL HORNO 4	
	V	REVUELTO DE VERDURAS 3	V	VERDURITAS REHOGADAS CON MANZANA	
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA	
DOMINGO	A	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	S	ENSALADA DEL CHEFF 3-4-12	
	B	POTAJE DE VERDURAS	So	CREMA DE ACELGAS	
	C	POLLO AL HORNO AL MELOCOTÓN 12	E	FLAMENQUINES DE TERNERA 1-3-7	
	D	BACALAO AL GRATÉN CON TOMATE 4-7-12	F	LASAÑA MARINERA 1-3-4-7-12	
	V	ESPINACAS A LA CATALANA 3-7-8-10	V	CALABACÍN RELLENO DE VERDURA 7	
	OP	ATUN A LA PLANCHA	OP	ATUN A LA PLANCHA	
TABLA DE ALÉRGENOS 1. GLUTEN 2. CRUSTÁCEOS 3. HUEVOS 4. PESCADO 5. CACAHUETES 6. SOJA 7. LÁCTEOS 8. FRUTOS DE CÁSCARA 9. APIO 10. MOSTAZA 11. GRANOS DE SÉSAMO 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 13. MOLUSCOS 14. ALTRAMUCES					