

Menú escolar 2019-2020

Productos de la región

La gastronomía de Asturias es el conjunto de tradiciones culinarias, ingredientes y recetas propio del Principado de Asturias. El mar y la montaña hacen que sea rica en multitud de productos. Entre otros el queso, las carnes, pescados y mariscos y un sinfín de frutas y hortalizas.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1
4 1.- Lentejas con chorizo 2.- Lomo adobado con champiñones Fruta del tiempo	5 1.- Arroz con carne 2.- Merluza a la romana con mayonesa Yogur	6 1.- Menestra de verduras 2.- Costillas al horno con patatas Fruta del tiempo	7 1.- Sopa de pollo 2.- Tortilla de patata con ensalada Yogur	8 1.- Marmitako 2.- Pollo al horno con verduras Fruta del tiempo
11 1.- Puré de zanahoria 2.- Ternera guisada con patatas fritas Fruta del tiempo	12 1.- Cocido de garbanzos 2.- Escalope de sepia con ensalada Yogur	13 1.- Arroz blanco con tomate 2.- Tortilla francesa con jamón York Fruta del tiempo	14 1.- Macarrones con bonito 2.- Pavo guisado con guisantes Yogur	15 1.- Fabada asturiana 2.- Filete de merluza con ensalada Fruta del tiempo
18 1.- Sopa de pollo 2.- Tortilla de patata con ensalada Fruta del tiempo	19 1.- Lentejas con chorizo 2.- Pollo al horno con patatas Yogur	20 1.- Puré de calabaza 2.- Pescado al horno con patatas Fruta del tiempo	21 1.- Marmitako 2.- Chuleta de Sajonia con ensalada Yogur	22 1.- Espaguetis boloñesa 2.- Sardinillas con queso fresco Fruta del tiempo
25 1.- Judías verdes guisadas 2.- Ternera asada con patatas Fruta del tiempo	26 1.- Arroz blanco con tomate 2.- Hamburguesa con ensalada Yogur	27 1.- Cocido completo de garbanzos (sopa, garbanzos y compango) Fruta del tiempo	28 1.- Sopa de verduras 2.- Escalope de pollo con patatas Yogur	29 1.- Lentejas estofadas 2.- Pescado al horno con patatas Fruta del tiempo

Este menú puede tener que modificarse puntualmente por imperativos de cocina.