



Semana 1
Menú: Basal
Centro: José Pérez Vargas



		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Pasta a la carbonara Cal555 Prt17 Lip36.1Hc40.4	Judías pintas con chorizo Cal347Prt16,5Lip25,4Hc.13.2	Paella valenciana Cal423.4 Prt7.4 Lip20.4Hc42	Guisantes a la francesa Cal227 Prt14 Lip17Hc4	Espaguetis con chorizo Cal306 Prt16.2 Lip14.4 Hc27	Empedrado de legumbres Cal347Prt16,5Lip25,4Hc.13.2	Coliflor ajoarriero Cal142 prot3,7 lip8,2 hc 26,9
	2ª OPCION	Espinacas rehogadas Cal174 Prt9.6 Lip8.4Hc15.2	Panaché de verduras Cal210 Prot10,4Lip3.9Hc33,3	Judías verdes salteadas Cal202Prt9.3 Lip11.5Hc15.4	Patatas con bacalao Cal325Prot12Lip12,5Hc.23,2	Repollo a la gallega Cal162,4 prot7,9 lip9,2 hc12	Pastel de verdura Cal121 Prt7.5 Lip4.2 Hc13.3	Arroz tres delicias Cal243Prt4,8Lip6,2Hc.42
	1ª OPCION	Lomo con pimientos Cal419 Prt34.4 Lip29.6Hc3	Tilapia con tomate Cal259 Prot28.9 Lip10.5Hc11.	Carrillada estofada Cal260 Prot.18,3 Lip16.Hc.10,9	Huevos cocidos en salsa Cal255 Prt12.2 Lip20.2Hc6.1	Limanda al horno con ali oli Cal 234prot21,5 lip14,5 hc 16	Parrillada de carne Cal277 prot28.5 lip15.8 hc5.2	Costillas asadas Cal338Prt19,3Lip27.6 Hc.3
	2ª OPCION	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Pollo asado Cal 307 Prot23 Lip18,4 Hc12.4	Merluza a la bilbaina Cal233 Prot21.5 Lip15 Hc4	Marrajo a la plancha Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Carcamusas toledanas Cal309 Prot27.4 Lip16Hc14	Varitas de merluza Cal283Prot23,6Lip15,4Hc11	Merluza a la Navarra Cal280 Prt23Lip18.1Hc9
POSTRES: FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS								
CENA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Sopa de picadillo Cal212 Prt14.4 Lip10.4Hc15.3	Crema reina Cal267 Prt4.9 Lip8.5Hc27.8	Ensaladilla rusa Cal325 prot12 lip20,5 hc 23,2	Crema de calabacín Cal216 Prt8.1 Lip12.4Hc17	Espinacas a la catalana Cal301 Prt10.5 Lip18.7Hc5.2	Crema vichy Cal175 Prt7.8 Lip4.6Hc25.7	Sopa de ave Cal 192 prot7.5 lip9,1 hc20.1
	2ª OPCION	Judías verdes con patatas Cal188 Prt76 Lip11.5Hc13.4	Acelgas con zanahoria Cal190 Prt5 Lip11.3Hc17.2	Sopa fideos Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3	Arroz tres delicias Cal243Prt4,8Lip6,2Hc.42	Sopa de pescado Cal171 prot4 lip10,5 hc25,8	Salteado de setas Cal 214Prt9,8 Lip15,6Hc 8,6	Pisto manchego Cal162,4 prot7,9 lip9,2 hc12
	1ª OPCION	Huevos al horno con bacon y chorizo Cal254 prot18,1 lip 17hc7,3	Filetes rusos Cal358 Prt24 Lip22.2Hc15.9	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Bocadillo de atún Cal376Prt20.6Lip29.2Hc7.6	Libritos Cal486 Prt27.2 Lip39.9Hc6.1	Brochetas de ave Cal 297Prt28 Lip7Hc29	Pizza Cal334 Prt18,1 Lip17,5 Hc26.1
	2ª OPCION	Fogonero en salsa Cal218.5 prot23.5 lip9,7 hc9.3	Empanadillas y finger de mozzarella Cal305 Prt20.7 Lip19,5Hc11,8	Alitas de pollo Cal266 prot28.9 lip12.1 h10.4	Ternera asada en su jugo Cal368 Prt21.7 Lip27Hc8	Pescado en salsa verde Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Tortilla de patata con guarnición Cal251 Prt6.8 Lip19.2Hc13	Pescado en salsa Cal 234prot21,5 lip14,5 hc 16
POSTRES; FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS O VASO DE LECHE CON CEREALES								

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



Semana 2
Menú: Basal
Centro: José Pérez Vargas



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
COMIDA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1º PLATOS	1ª OPCION	Crema de marisco Cal245 Prt7.7 Lip14.5 Hc21.2	Garbanzos estofados Cal437 Prt24,2 Lip14,2 Hc.53,1	Menestra de verduras Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3	Patatas a la riojana Cal300 prot6,4 lip19 hc28,4	Brócoli rehogado Cal 215prot8 lip12,7 hc17,2	Sopa de fideos Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3	Crema de legumbres Cal374Prt19,5.Lip12,4.Hc46
	2ª OPCION	Coditos a la boloñesa Cal310,6 prot12,7 lip10.1 hc37	Alcachofas rehogadas Cal142 Prt3.2 Lip9.1Hc19.4	Arroz a la milanesa Cal148 prot 5,9lip7,8 hc 15,8	Calabacín relleno Cal201 prot9,2 lip10,8 hc20	Judías blancas con chorizo Cal347Prt16,5Lip25,4Hc.13.2	Ensalada de patata, pimiento, cebolla y atún Cal287Prt19Lip19,4Hc8,5	Espárragos con mahonesa Cal187,9Prt2,8Lip17,6.Hc4,3
2º PLATOS	1ª OPCION	Filete de abadejo a la romana Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11	Filete de pollo al ajillo Cal266 prot28.9 lip12.1 h10.4	Albóndigas en salsa Cal327Prt14,4Lip23,1.Hc15,2.	Pescado en salsa Cal 234prot21,5 lip14,5 hc 16	Hamburguesa completa Cal358 prot24 lip22,2 hc15,9	Maza asada Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Lasaña Cal288Prt7.2 Lip19.3Hc21.6
	2ª OPCION	Pimientos rellenos de carne Cal 177.8Prt12,8Lip12,6.Hc3,3	Filete de merluza en salsa verde Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Rodaja de Palometa en salsa Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Zorza con pimientos Cal394 Prot18,4 Lip34Hc3,6	Salmón al horno Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11	Calamares a la romana con ensalada Cal355Prt20,4Lip25Hc.11	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2
POSTRES: FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS								
CENA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1º PLATOS	1ª OPCION	Sopa de letras Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3	Ensalada César Cal311Prt9Prt18,5.Hc.27,1	Sopa de la abuela Cal172 Prt3.2 Lip5.6Hc27.2	Crema de verduras Cal160.5 Prt16.6 Lip5.5Hc10.8	Espinacas a la crema Cal203 Prt6,2 Lip13.3Hc16.2	Crema de zanahoria y puerros Cal201 prot1,9 lip 9,5hc 33,8	Salteado de verduras Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3
	2ª OPCION	Judías verdes salteadas Cal202Prt9.3 Lip11.5Hc15.4	Crema de ave Cal212 Prt14.4 Lip10.4Hc15.3	Guisantes con jamón Cal227 Prt14 Lip17Hc4	Salteado de champiñón con bacon Cal 214Prt+9,8 Lip15,6Hc 8,6	Sopa de picadillo Cal212 Prt14.4 Lip10.4Hc15.3	Pasta con queso Cal310,6 prot12,7 lip10.1 hc37	Sopa de marisco Cal253Prt14,6Lip9,4Hc.27,2
2º PLATOS	1ª OPCION	Cinta de lomo a la plancha Cal413 Prt31.4 Lip27.6Hc9.8	Canelones de atún Cal294,8 prot16,2 lip21 hc11	Lacón a la gallega Cal269 Prt15 Lip17Hc14	San Jacobo Cal489,8 prot23,5 lip39,2 hc12,2	Pescadito en adobo Cal255 prot12,2 lip20,2 hc6,1	Croquetas con ensalada Cal.365 Prot11. Lip.18,6 Hc.38,4	Bocadillo de lomo con queso Cal332Prt23Lip7Hc.41
	2ª OPCION	Tilapia al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Huevos gratinados Cal271 Prot19,1 Lip18,4 Hc7,3	Kebab de carne Cal421 Prt39 Lip9Hc46	Roti de pavo Cal237Prt19,3Lip16. Hc.3	Salchichas al vino Cal.422 Prt12.2 Lip.20.2Hc2.3	Tortilla francesa con guarnición Cal290 prot20.1 lip 20.5hc 6,2	Panga al limón Cal194 prot23 lip7 hc11,4
POSTRES; FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS O VASO DE LECHE CON CEREALES								

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES COMIDA	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Patatas con costillas Cal326Prt15,5Lip16,4Hc.29	Lentejas estofadas de la abuela Cal307 Prt14.1Lip15.3Hc28.3	Crema de verduras con picatostes Cal 185 Prt6.6 Lip11.5Hc13.8	Arroz con verduras y magro Cal464.6 Prt16.2 Lip22.5 Hc49	Acelgas rehogadas con jamón Cal190 Prt5 Lip11.3Hc17.2	Selección de lechugas con huevo, espárragos, maíz, y salsa rosa Cal284 prt14 lip13,8 hc26	Ensaladilla rusa Cal325 prt12 lip20,5 hc 23,2
	2ª OPCION	Judías verdes con tomate Cal 233prt7,6 lip13,7 hc17,4	Pastel de berenjena Cal245 prt7,7 lip14,5 hc21,2	Macarrones con queso Cal423,4 Prt7,4Lip20,4.Hc.42	Sopa de ajo Cal250 Prt13.5Lip8Hc23	Judías blancas estofadas Cal326Prt15,5Lip16,4Hc.29	Sopa de pescado Cal171 prt4 lip10,5 hc25,8	Arroz negro Cal299Prt10,5 Lip10 Hc41
2° PLATOS	1ª OPCION	Lenguado meniere Cal218,5 prt23,5 lip9,7 hc9,3	Entomatada de magro Cal368 Prt21.7 Lip27Hc8	Pollo asado al estilo tradicional Cal295Prt21,3Lip19.3. Hc.9.4	Bacalao a la vasca Cal275Prt.26Lip9,6Hc.21	Ternera asada en su jugo Cal413 prt31,4 lip27,6 hc1,7	Lasaña Cal288Prt7.2 Lip19.3Hc21.6	Salmón a la plancha Cal275.5Prt26.6Lip17.8Hc.25
	2ª OPCION	Ragout de ternera a la jardinera Cal309 Prt27.4 Lip16Hc14	Calamares a la americana Cal355 Prt20,3 Lip25 Hc11	Platija empanada Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11	Escalopines de lomo al queso Cal 222,8prt19,4 lip15,8 hc0,5	Pescado a la riojana Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11	Empanada de atún Cal365 Prt11 Lip18.6Hc38.4	San Jacobos crujientes Cal486 Prt27.2 Lip39.9Hc6.1
POSTRES: FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS								
CENA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Crema de calabacín Cal205 prt3,3 lip10 hc24,6	Sopa de letras Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3	Guisantes salteados Cal226 prt7,9 lip12,5 hc20,7	Crema de calabaza Cal220 Prt2.7Lip9,5Hc32.8	Sopa de picadillo Cal233 Prt14.2 Lip11Hc19.3	Crema de champiñones Cal218Prt4 Lip12.2 Hc23.1	Alcachofas con bacon Cal142 Prt3.2 Lip9,1Hc19.4
	2ª OPCION	Espirales a la ranchera Cal.325Prt12.Lip120,5.Hc.23,2	Tosta catalana Cal380 Prt15.1 Lip9.4 Hc59	Sopa bullabesa Cal258 prt10,6 lip20,5 hc6,4	Entremeses variados Cal320Prt22.2Lip 23.8Hc2.3	Patatas rellenas gratinadas Cal445Prt32 Lip5,2Hc9,7	Rollitos de primavera Cal364Prt13.4 Lip120.2Hc31.1	Sopa de pollo Cal230 prt12lip9,5 hc24,1
2° PLATOS	1ª OPCION	Salchichas Frankfurt Cal.246 Prt16.2 Lip.18.2Hc4.3	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Bistec de ternera Cal250Prt22,3Lip12.Hc13,8	Fogonero en salsa Cal 234Prt21,5 Lip14,5 Hc 16	Pescado en salsa verde Cal261 Prt24.5 lip13.4Hc10.5	Tortilla española con pimientos Cal251 Prt6.8 Lip19.2Hc13
	2ª OPCION	Dados de merluza rebozados Cal302 Prt22,6 Lip17,4Hc13	Croquetas con ensalada Cal322 Prt20.3 Lip21 Hc12.3	Huevos rotos con jamón y patatas Cal282 prt19,1 lip 19.1hc9,3	Fritura de pescado Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11.	Libritos caseros Cal486 Prt27.2 Lip39.9Hc6.1	Chuletas de Sajonia a la piña Cal245 Prt18.3 Lip18.5Hc0	Pescado al ajillo Cal283Prt23,6Lip15,4Hc11
POSTRES; FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS O VASO DE LECHE CON CEREALES								

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



Semana 4
Menú: Basal
Centro: José Pérez Vargas



		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Pasta al pesto Cal588Prt23,2Lip16,4Hc72,5	Patatas con almejas Cal325Prot12Lip12,5Hc.23,2	Potaje de garbanzos Cal.338Prt10. Lip15.Hc41	Paella mixta Cal423.4 Prt7.4 Lip20.4Hc42	Crema de zanahoria Cal201 Prt2,9 Lip10,5.Hc.23,8	Guiso de lentejas Cal307 Prt14.1Lip15.3Hc28.3	Pastel de verduras al horno Cal245 prot7,7 lip14,5 hc21,2
	2ª OPCION	Crema de puerros Cal218 prot1,9 lip10 hc29,2	Lombarda con manzana Cal262 prot10,3 lip15,7 hc20	Salteado de judías verdes con bacon Cal202Prt9.3 Lip11.5Hc15.4	Ensalada de tomate, lechuga, atún, zanahoria con vinagreta Cal183 Prt4.7 Lip10.1 Hc18.1	Coliflor al horno Cal130 Prt3.7Lip9.1 Hc8.2	Salteados de guisantes y bacon Cal227 Prt14 Lip17Hc4	Crema de marisco Cal245 Prt7.7 Lip14.5 Hc21.2
2° PLATOS	1ª OPCION	Maza de cerdo asada Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Filete de pollo empanado Cal266 prot28.9 lip12.1 h10.4	Fritos variados Cal365 Prot11. Lip.18,6Hc.38,4	Roti de pavo en salsa Cal237Prt19,3Lip16. Hc.3	Butifarra al vino Cal.422 Prt12.2 Lip.20.2Hc2.3	Limanda en salsa verde Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4	Merluza gratinada con mahonesa Cal 255 Prt25.1Lip14.6Hc5,6
	2ª OPCION	Panga a la andaluza Cal283Prot23,6Lip15,4Hc11	Rodaja de palometa con tomate Cal275Prt26.1Lip9.6Hc.21	Tilapia al horno con verduras Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2	Soldaditos de pavia Cal270Prt21Lip19.Hc.4	Cazon Bienmesabe Cal283Prot23,6Lip15,4Hc11	Alitas de pollo al ajillo Cal376 Prt37.5 Lip19.7Hc12.2	Escalopín empanado Cal343 Prt18 Lip23,9Hc14
POSTRES: FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS								
CENA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1° PLATOS	1ª OPCION	Revuelto marinero Cal244Prot26.4 Lip13.6Hc 4.2	Arroz con guisantes y zanahoria Cal244Prot26.4 Lip13.6Hc 4.2	Pisto manchego Cal162,4 prot7,9 lip9,2 hc12	Sopa de pasta Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3	Pasta al wok Cal279 Prt14 Lip15,8 Hc20	Patatas al horno con carne y queso Cal445Prot32 Lip5,2Hc9,7	Sopa de pescado Cal171 prot4 lip10,5 hc25,8
	2ª OPCION	Menestra de verduras Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3	Sopa de ternera Cal212 Prt14.4 Lip10.4Hc15.3	Crema parmentier Cal184 prot18,4 lip8,2 hc9,1	Espinacas a la crema Cal301 Prt10.5 Lip18.7Hc5.2	Champiñón al ajillo Ca212Prot3.2Lip13.6Hc19.2	Sopa murciana Cal218 prot5.6 lip15.3 hc14,3	Parrillada de verdura Cal210 Prot10,4Lip3.9Hc33,3
2° PLATOS	1ª OPCION	Delicias de merluza Cal276Prot20,6Lip16,4Hc11	Bocadillo de bacon con queso Cal410Prt11,6 Lip18,5Hc22,4	Tortilla francesa Cal290 prot20.1 lip 20.5hc 6,2	Rodaja de caella encebollada Cal255 prot12,2 lip20,2 hc6,1	Cinta de lomo adobada Cal413 Prt31.4 Lip27.6Hc9.8	Empanadillas de atún Cal376 Prt20.6 Lip29.2Hc7.6	Perrito caliente completo Cal250Prot9,06Lip15Hc18,9
	2ª OPCION	Chuletas de Sajonia Cal245 Prt18.3 Lip18.5Hc0	Pescado en salsa verde Cal261 Prt24.5 lip13.4Hc10.5	Abadejo en salsa marinera Cal365 Prot11. Lip.18,6 Hc.38,4	Hamburguesa de queso y bacon Cal358 prot24 lip22,2 hc15,9	Pescado con ali oli Cal303 Prot20.3 Lip22,4 Hc5.2	Lasaña Cal288Prot7.2 Lip19.3Hc21.6	Pescado al horno Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2
POSTRES; FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS O VASO DE LECHE CON CEREALES								

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



Semana 5
Menú: Basal
Centro: José Pérez Vargas



		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1º PLATOS	1ª OPCION	Judías pintas con arroz <small>Cal492 prot27,36 lip7,7 hc89,9</small>	Crema continental con picatostes <small>Cal218 prot1,9 lip10 hc29,2</small>	Caldo gallego <small>Cal288 Prt24.1Lip17.1Hc8.1</small>	Sopa de letras <small>Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3</small>	Lentejas estofadas de la abuela <small>Cal307 Prt14.1Lip15.3Hc28.3</small>	Judías verdes con tomate <small>Cal 233 Prot7,6 Lip 13,7 Hc 17,4</small>	Brócoli al horno <small>Cal 215prot8 lip12,7 hc17,2</small>
	2ª OPCION	Menestra de verduras <small>Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3</small>	Macarrones a la provenzal <small>Cal385 prot12,9 lip11,6 hc59,4</small>	Pisto manchego <small>Cal162,4 prot7,9 lip9,2 hc12</small>	Arroz con magro <small>Cal464.6 Prt16.2 Lip22.5 Hc49</small>	Parrillada de verduras <small>Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3</small>	Sopa de marisco <small>Cal245 Prt7.7 Lip14.5 Hc21.2</small>	Sopa castellana tradicional <small>Cal250 Prt13.5Lip8Hc31</small>
2º PLATOS	1ª OPCION	Albóndigas a la castellana <small>Cal327Prt14,4Lip23,1.Hc15,2.</small>	Solimillos de atún a la riojana <small>Cal382 prot43.8 lip16.5 hc13.1</small>	Jamoncitos de pollo en pepitoria <small>Cal366 prot21,5 lip25.8 hc12</small>	Ajoarriero navarro <small>Cal283Prof23,6Lip15,4Hc11</small>	Lasaña <small>Cal288Prt7.2 Lip19.3Hc21.6</small>	Tortilla española con pimientos <small>Cal251 Prt6.8 Lip19.2Hc13</small>	Pollo asado con guarnición <small>Cal 307 Prot23 Lip18,4 Hc12.4</small>
	2ª OPCION	Panga a la madrileña <small>Cal218.5 prot23.5 lip9.7 hc9.3</small>	Fajitas rellenas <small>Cal352 prot19,7 lip12,1hc41,52</small>	Calamares a la andaluza <small>Cal355 Prot20,3 Lip25 Hc11</small>	Chuleta de cerdo a la pimienta <small>Cal245 Prt18.3 Lip18.5Hc0</small>	Fritura andaluza <small>Cal283Prot23,6Lip15,4Hc11.</small>	Bacalao con tomate <small>Cal259 Prot28.9 Lip10.5Hc11.</small>	Fritura de rabas <small>Cal355Prt20,4Lip25Hc.11</small>
POSTRES: FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS								
CENA								
Buffet de ensaladas: pasta o arroz o verduras con cinco crujientes y salsa a elegir								
1º PLATOS	1ª OPCION	Ensalada templada de pollo <small>Cal.325Prot12.Lip120,5.Hc.23,2</small>	Salteado de verduras <small>Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3</small>	Crema de verduras con queso <small>Cal160.5 Prt16.6 Lip5.5Hc10.8</small>	Parrillada de verduras <small>Cal.210 Prot10,4. Lip3,9.Hc 33,3</small>	Sopa de pasta <small>Cal176 Prt 4.4 Lip10.4Hc16.3</small>	Crema de espárragos <small>Cal187.6 Prt4 Lip10.2 Hc20.1</small>	Arroz al estilo oriental <small>Cal243Prt4,8Lip6,2Hc.42</small>
	2ª OPCION	Sopa de letras <small>Cal230 prot12lip9,5 hc24,1</small>	Ensalada de arroz con hortalizas <small>Cal243Prt4,8Lip6,2Hc.42</small>	Rollitos de york con ensaladilla <small>Cal222 prot11,8 lip16,4 hc6,8</small>	Coditos gratinados <small>Cal423.4 Prt7.4 Lip20.4Hc42</small>	Ensalada de otoño <small>Cal284 prot14 lip13,8 hc26</small>	Ensalada de tres quesos <small>Cal351 Prt8.7 Lip25.2 Hc21.9</small>	Entremeses fríos especiales <small>Cal320Prt22.2Lip 23.8Hc2.3</small>
2º PLATOS	1ª OPCION	Libritos ibéricos <small>Cal486 Prt27.2 Lip39.9Hc6.1</small>	Cinta de lomo de Sajonia <small>Cal197 prot21.6 lip11 hc2.3</small>	Filetes rusos en salsa <small>Cal358 Prt24Lip22.2Hc15.9</small>	Salchichas de ave <small>Cal.246 Prt16.2 Lip.18.2Hc4.3</small>	Pescado al horno <small>Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2</small>	Merluza en salsa verde <small>Cal261 Prt24.5 lip13.4Hc10.5</small>	Parrillada de carne <small>Cal282Prt45 Lip11Hc3</small>
	2ª OPCION	Platija gratinada <small>Cal242 Prt15 Lip14Hc14</small>	Nuggets de pollo y croquetas <small>Cal325 prot31.9 lip20 h4.4</small>	Tortilla francesa con queso <small>Cal198,8 prot16,6 lip13,7 hc1,2</small>	Pescado al horno <small>Cal198 Prt12.3 Lip14.2Hc3.2</small>	Maza de cerdo asada <small>Cal379 Prt21.7 Lip27Hc12,4</small>	Lacón a la gallega <small>Cal269 Prt15 Lip17Hc14</small>	Revuelto de champiñones y ajetes <small>Cal244Prt26.4Lip13.6Hc4.2</small>
POSTRES; FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA O LÁCTEOS VARIADOS O VASO DE LECHE CON CEREALES								

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.