COLEGIO
Licenciados Reunidos
CENTRO CONCERTADO

MENÚ DE MARZO

CURSO 2023/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Estofado de patatas con costillas. Mini empanadillas de atún. Fruta variada.
4 Arroz a la cubana. Huevo frito y salchichas. Fruta variada.	5 Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo). Ensalada de tomate. Fruta variada.	6 Macarrones a la boloñesa. Rabas de calamar. Fruta variada.	7 Crema de calabaza. Hamburguesa a la plancha con patatas fritas. Fruta variada.	8 Estofado de patatas con pollo. Salmón en salsa con ensalada de lechuga. Fruta variada.
11 Alubias con chorizo. Tortilla de atún con menestra de verdura. Fruta variada.	12 Sopa de lluvias. Pollo empanado con ensalada de tomate. Fruta variada.	13 Estofado de arroz y patatas. Merluza a la plancha con ensalada de lechuga. Fruta variada.	14 Lentejas estofadas. Albóndigas en salsa con patatas fritas. Fruta variada.	15 Pasta de verdura con tomate. Croquetas de pollo con guarnición. Fruta variada.
18 Paella de carne. Mini empanadillas de atún. Fruta variada.	19 Crema de zanahorias. Filete de lomo adobado a la plancha con patatas fritas. Fruta variada.	20 Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo). Ensalada de tomate. Fruta variada.	21 Estofado de patatas con chocos. Tortilla de Jamón. Fruta variada.	22 Espaguetis con tomate. Salmón en salsa con ensalada de lechuga. Fruta variada.
25 SEMANA SANTA	26 SEMANA SANTA	27 SEMANA SANTA	28 SEMANA SANTA	29 SEMANA SANTA

Colegio Licenciados Reunidos. Centro Concertado

C/ Londres, 3. 10005 – Cáceres. Tel. y Fax: 927 23 20 02