

Empresa de restauración IRCO

Menú mes de septiembre de 2011

<p>Lunes 12</p> <p>Patatas a la marinera Lomo adobado al horno con judías verdes Fruta</p>	<p>Martes 13</p> <p>Paella valenciana Surtido de fiambre Fruta</p>	<p>Miércoles 14</p> <p>Sopa de fideos Solomillo de pollo empanado Fruta</p>	<p>Jueves 15</p> <p>Espirales a la napolitana Filete de merluza meniere Yogur</p>	<p>Viernes 16</p> <p>Alubias con verduras Portilla española Fruta</p>
<p>Lunes 19</p> <p>Lentejas con verduras Longanizas con cebolla Fruta</p>	<p>Martes 20</p> <p>Espagueti con bacon y champiñón Ventresca de merluza en salsa mery Fruta</p>	<p>Miércoles 21</p> <p>Arroz a banda Huevo duro con pisto Fruta</p>	<p>Jueves 22</p> <p>Crema patata, puerro, calabacín Lomo asado al horno con champiñón Flan</p>	<p>Viernes 23</p> <p>Garbanzos con espinacas Albóndigas de bacalao Fruta</p>
<p>Lunes 26</p> <p>Arroz al horno San Jacobo Fruta</p>	<p>Martes 27</p> <p>Sopa castellana Albóndigas de ave a la jardinera Fruta</p>	<p>Miércoles 28</p> <p>Fabada asturiana Pizza IRCO Fruta</p>	<p>Jueves 29</p> <p>Guisado de patatas con costilla Lomo de merluza en salsa verde Yogur líquido</p>	<p>Viernes 30</p> <p>Fideuà de marisco Tortilla paisana Fruta</p>
<p>Todos los días ensalada mixta variada: lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, lombarda...</p>				