

Fiorini Hnos.

Organización Gastronómica

MENU INSTITUTO ORSINO MAYO 2018.

	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	FERIADO	Tirabuzón con salsa bolognesa/ manteca	Suprema de pollo con arroz a la manteca	Hamburguesas de carne con papas al horno
		Postre lácteo	Compota de manzana	Fruta de estación
LUNES 7	MARTES 8	MIERCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Pollo a la cacerola con ensalada de tomate y lechuga	Milanesa de ternera con arroz a la manteca	Medallones de pollo al horno con ensalada de tomate	Pizza de muzzarela	Tirabuzón con salsa rosa
Flan de vainilla	Compota de manzana	Aspic	Fruta de estación	Arrolladitos de dulce de leche
LUNES 14	MARTES 15	MIERCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Formitas de pescado con puré de papas	Pollo a la cacerola	Milanesa de ternera con arroz a la manteca	Fideos coditos con salsa bolognesa	Suprema de pollo con papas al horno
Fruta de estación	Postre lácteo	Fruta de estación	Aspic	Compota de manzana
LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Supremas de pollo con ensalada de tomate	Formitas de pescado con arroz a la manteca	Tirabuzón con salsa bolognesa/ manteca	Albóndigas crocantes con puré de papas	FERIADO
Fruta de estación	Duraznos en almíbar	Aspic	Postre lácteo	
LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31	
Medallones de pollo con arroz a la manteca	Pollo a la cacerola	Milanesa de ternera con papas fritas	Tirabuzón con salsa filetto/manteca	
Arrolladito de dulce de leche	Aspic	Fruta de estación	Compota de manzana	