



## Menú cafetería 3 al 14 de febrero

	<b>Menú completo</b> Entrada, plato principal, postre, agua y pan \$ 270	<b>Menú económico,</b> Plato principal \$ 200	<b>Menú saludable</b> Apto para diabéticos, hipertensos y vegetarianos \$ 235
Lunes 3	Faina de verduras. Pastel de calabaza con carne Gelatina con fruta	Pastel de calabaza con carne	Faina de verduras con ensalada de tomates
Martes 4	Soufflé de zapallitos Lasagna de berenjenas Ensalada de Frutas	Lasagna de berenjenas	Souffle de zapallitos con milanesa de berenjena
Miércoles 5	Bruschettas Ensalada de pasta Ensalada de frutas	Ensalada de pasta	Ensalada de pasta integral
Jueves 6	Bruschettas Aguja braseada con zapallo en gajos Ensalada de frutas	Aguja braseada con zapallo en gajos	Tortilla de papas con ensalada mixta
Viernes 7	Soufflé de calabacín Hamburguesas con papas fritas. Fruta de estación	Hamburguesas con papas fritas.	Hamburguesas de lentejas con ensalada de estación o papas fritas
Sábado 8	Tartas, sandwichs, medialunas		
Lunes 10	Bruschettas Bondiola al horno con verduras asadas Gelatina con fruta	Bondiola al horno con verduras asadas	Croquetas de arroz y vegetales
Martes 11	Soufflé de zapallitos Polenta rellena Ensalada de Frutas	Polenta rellena	Pascualina con masa integral y ensalada mixta
Miércoles 12	Faina de verduras Pescado a la plancha con arroz Ensalada de frutas	Pescado a la plancha con arroz	Faina de verduras con ensalada de estación
Jueves 13	Soufflé de zanahorias Pasta al wok Arroz con leche	Pasta al wok	Soufflé de zanahorias con ensalada de estación
Viernes 14	Bruschettas Pollo al horno con puré Fruta de estación	Pollo al horno con puré	Tarta de verduras con masa integral