

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

08

Sopa de fideos con hortalizas
Chuleta de cerdo plancha
(Deshuesada) con ensalada mixta
Yogur

15

Puré de hortalizas
Muslo de pollo (Deshuesado)
asado al horno con papas
Yogur

22

Sopa de pescado
Filete de pavo al horno
con papas sancochadas
Yogur

29

Arroz con verduras
Tiras de pollo al limón con
ensalada mixta y remolacha
Yogur

09

Espaguetis con tomate y
huevo sancochado
Tacos de merluza al limón
con ensalada y zanahoria
rallada
Fruta del tiempo

16

Potaje de lentejas o puré
Tortilla de atún con rodaja de
tomate natural y aceite de
oliva
Fruta del tiempo

23

Crema de espinacas
Churros de merluza con
ensalada mixta y millo
Fruta del tiempo

30

Crema de alubias pintas
con verdura
Tortilla francesa con
salchichas y ensalada
Fruta del tiempo

10

Crema de calabaza
Estofado de pollo al horno
con papas cuadradas
Petit suit o fruta del tiempo

17

Macarrones con chorizo
Filete de merluza con
ensalada mixta y pepino
Actimel o fruta del tiempo

24

Espirales boloñesa
Pechuga de pollo plancha
con ensalada mixta
Gelatina o fruta del tiempo

31

Sopa de estrellas
Filete de lenguado con papas
sancochadas y tomate
natural
Natilla o fruta del tiempo

11

Arroz a la cubana
Tortilla francesa-Tomate
Salchichas al curry
Fruta del tiempo

18

Sopa de letras
Albóndigas caseras al horno
ternera/pollo con papas
sancochadas
Fruta del tiempo

25

Puré de garbanzos con
verdura
Tortilla francesa con jamonci-
tos al horno y ensalada
Fruta del tiempo

12

Puré de judías con verdura
Filete de lenguado (Halibut)
con ensalada mixta
Macedonia de fruta natural

19

Arroz milanese
Filete de lomo con ensalada
mixta
Macedonia de fruta natural

26

Caldo de papas con ternera
Escalopines con ensalada
mixta
Macedonia de fruta natural

**Alérgenos
Alimentarios**

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alérgicos: Leche y derivados, lactosa, huevo y derivados, cereales (gluten), cacahuets y derivados, crustáceos y moluscos, pescado y derivados, frutos secos, soja y derivados, apio y derivados, mostaza y derivados, sésamo y derivados, sulfitos, altramuces.

Disponemos de menús especiales adaptados para niños con alergias e intolerancias alimentarias. En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá informar a la dirección del centro presentando el certificado médico para diseñarle un menú personalizado.

Menú
elaborado por
nuestro personal
de nutrición

Ensalada mixta: Se compone como base de lechuga iceberg, tomate, cebolla y aceitunas más ingrediente adicional descrito en el menú. Cremas/Purés: Se utilizan verduras seleccionadas por nuestro personal que en su base se componen de calabaza, zanahoria, col, papa, tomate y pimiento más ingrediente adicional descrito en el menú como Legumbres/Tubérculo/Vegetal.

Fruta del tiempo: Se suministra fruta natural seleccionada por nuestro personal que se compone principalmente de Manzana, Pera, Plátano, Kiwi, Mandarina, Melón o Sandía, según temporada y disponibilidad.