

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

01

02

03

04

05

05

06

07

08

09

12

13

14

15

16

19

20

21

22

23

26

27

28

29

30

Arroz caldoso  
Filete de merluza plancha al limón con ensalada mixta  
Yogur

Crema de calabacines  
Tortilla de jamón (Sin Gluten) con salsa de tomate natural  
Fruta del tiempo

Sopa de fideos con hortalizas  
Tacos de pollo al horno con pimientos y papas cuadradas  
Natilla o fruta del tiempo

Tallarines con tomate y queso (Sin Gluten)  
Filetes rusos ternera/pollo plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

Crema de acelgas con verdura  
Roti de pavo al horno con papas sancochadas  
Macedonia de fruta natural

Coditos napolitana (Sin Gluten)  
Escalopines plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

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

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

Sopa de letras (Sin Gluten)  
Muslos de pollo (Deshuesados) asados al horno con papas  
Yogur

Crema de zanahoria  
Tacos de merluza plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

Arroz con verduras  
Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada  
Petit suit o fruta del tiempo

Potaje de lentejas o puré Chuleta de cerdo (deshuesada) plancha con ensalada mixta y zanahoria rallada  
Fruta del tiempo

Macarrones con picadillo (Sin Gluten)  
Filete de lenguado plancha con ensalada  
Macedonia de fruta natural

Sopa de estrellas (Sin Gluten)  
Cinta de lomo plancha con ensalada mixta  
Yogur

Arroz a la cubana  
Tortilla francesa-Tomate  
Salchichas al horno (Sin Gluten)  
Fruta del tiempo

Puré de hortalizas  
Filete de merluza plancha con papas sancochadas  
Actimel o fruta del tiempo

**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.