

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

05

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

12

CARNAVAL

19

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

26

Sopa de estrellas
Cinta de lomo plancha con ensalada mixta
Yogur

06

Crema de calabacines
Tiras de pavo plancha con rodaja de tomate natural y aceite de oliva
Fruta del tiempo

13

CARNAVAL

20

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

27

Arroz a la cubana (Sin huevo)-Tomate
Salchichas al horno
Fruta del tiempo

07

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

14

CARNAVAL

21

Arroz con verduras
Jamoncitos al horno con ensalada mixta
Petit suit o fruta del tiempo

28

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

01

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

08

Coditos napolitana
Escalopines plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

15

CARNAVAL

22

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

02

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

09

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

16

CARNAVAL

23

Macarrones con picadillo
Filete de lenguado plancha con ensalada
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.