

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



05  
Arroz caldoso  
Filete de merluza plancha al limón con ensalada mixta  
Yogur

06  
Crema de calabacines  
Tiras de pavo plancha con rodaja de tomate natural y aceite de oliva  
Fruta del tiempo

07  
Sopa de fideos con hortalizas  
Tacos de pollo al horno con pimientos y papas cuadradas  
Natilla o fruta del tiempo

01  
Tallarines con tomate y queso  
Filetes rusos ternera/pollo plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

02  
Crema de acelgas con verdura  
Roti de pavo al horno con papas sancochadas  
Macedonia de fruta natural

08  
Coditos napolitana  
Escalopines plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

09  
Puré de garbanzos con verdura  
Filete de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta  
Macedonia de fruta natural

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

CARNAVAL

12  
19  
Sopa de letras  
Muslos de pollo (Deshuesados) asados al horno con papas  
Yogur

13  
20  
Crema de zanahoria  
Tacos de merluza plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

14  
21  
Arroz con verduras  
Jamoncitos al horno con ensalada mixta  
Petit suit o fruta del tiempo

15  
22  
Potaje de lentejas con gofio o puré  
Chuleta de cerdo (deshuesada) plancha con ensalada mixta y zanahoria rallada  
Fruta del tiempo

16  
23  
Macarrones con picadillo  
Filete de lenguado plancha con ensalada  
Macedonia de fruta natural

26  
Sopa de estrellas  
Cinta de lomo plancha con ensalada mixta  
Yogur

27  
Arroz a la cubana (Sin huevo)-Tomate  
Salchichas al horno  
Fruta del tiempo

28  
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.