

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			01	02
			Tallarines con tomate Filetes rusos de 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
05	06	07	08	09
Arroz caldoso Filete de merluza placha al limón con ensalada mixta Fruta del tiempo	Crema de calabacines Tortilla de atún con salsa de tomate natural Fruta del tiempo	Sopa de fideos con hortalizas Tacos de pollo al horno con pimientos y papas cuadradas Fruta del tiempo	Coditos napolitana 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
12	13	14	15	16
CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL
19	20	21	22	23
Sopa de letras Muslos de pollo (Deshuesa- dos) asados al horno con papas Fruta del tiempo	Crema de zanahoria Tacos de merluza plancha con ensalada Fruta del tiempo	Arroz con verduras Tortilla francesa con jamonci- tos al horno y ensalada Fruta del tiempo	Potaje de lentejas o puré Chuleta de cerdo (deshuesa- da) plancha con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Macarrones con picadillo Filete de lenguado plancha con ensalada Macedonia de fruta natural
26	27	28		
Sopa de estrellas Cinta de lomo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Arroz a la cubana Tortilla francesa-Tomate (Especial) Salchichas al horno (Especial) Fruta del tiempo	Puré de hortalizas Filete de merluza plancha con papas sancochadas Fruta del tiempo		

Alérgenos Alimentarios

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alergénicos: 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.