

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



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

Crema de calabacines
Tortilla de jamón con salsa de tomate natural
Fruta del tiempo

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

Tallarines con tomate y queso
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

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

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

Arroz con verduras
Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada
Yogur natural 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
Filete de lenguado plancha con ensalada
Macedonia de fruta natural

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

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

Puré de hortalizas
Filete de merluza plancha con papas sancochadas
Yogur natural 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.