

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

04

Sopa de pescado
Chuleta de cerdo plancha
deshuesada con ensalada mixta
Yogur natural

11

Macarrones boloñesa
Tiras de pollo al limón
plancha con ensalada mixta y pepino
Yogur natural

18

Coditos a la napolitana
Filete de merluza plancha
con ensalada y millo
Yogur natural

VACACIONES

05

Espaguetis con tomate
Filete de lenguado (halibut)
plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

12

Puré de judías pintas estofadas con verdura
Tortilla de papas con rodaja de tomate natural y aceite de oliva
Fruta del tiempo

19

Sopa de letras
Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas sancochadas
Fruta del tiempo

VACACIONES

06

Puré de verduras con batata
Albóndigas caseras al horno
ternera/pollo (especial) con papas
Yogur natural o fruta del tiempo

13

Arroz caldoso
Cinta de lomo plancha con ensalada mixta y atún
Yogur natural o fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana
Tortilla francesa-Tomate
Salchichas al horno
Macedonia de fruta natural

VACACIONES

07

Potaje de lentejas con puerros o puré
Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada
Fruta del tiempo

14

Sopa de fideos con hortalizas
Filete de lenguado plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

21

Crema de calabacines
Escalopines plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

VACACIONES

01

Crema de espinacas
Estofado de pollo al horno con papas cuadradas
Macedonia de fruta natural

08

Arroz milanesa
Filete de merluza plancha con ensalada y zanahoria rallada
Macedonia de fruta natural

15

Puré de verduras con habichuelas
Roti de pavo al horno con papas sancochadas
Macedonia de fruta natural

22

Crema de garbanzos con verdura
Tacos de lenguado plancha con ensalada mixta y remolacha
Yogur natural o fruta del tiempo

VACACIONES

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.

Se suministra pan comun fresco del día en todas las comidas.