

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	08	09	10	11
	Sopa de letras Muslo de pollo asado al horno (deshuesado) con papas Yogur	Potaje de lentejas o puré Cinta de lomo plancha con tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo	Macarrones con picadillo Filete de merluza plancha con ensalada mixta y pepino Natilla o fruta del tiempo	Crema de hortalizas Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Huevo) con papas sancochadas Macedonia de fruta natural
14	15	16	17	18
Sopa de fideos con hortalizas Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta Yogur	Espaguetis con tomate Tacos de merluza al limón plancha con ensalada y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Crema de calabaza Estofado de pollo al horno con verduritas y papas cuadradas Petit suit o fruta del tiempo	Arroz a la cubana (Sin Huevo) -Tomate Salchichas al curry Fruta del tiempo	Puré de judías con verdura Filete de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
21	22	23	24	25
Crema de espinacas Pechuga de pavo al horno con papas sancochadas Yogur	Arroz milanese Jamoncitos al horno (deshuesados) con ensalada Fruta del tiempo	Puré de garbanzos con verdura Filete de merluza plancha con ensalada mixta y millo Yogur o fruta del tiempo	Sopa de pescado Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Espirales con atún y tomate Escalopines plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
28	29	30	31	
Arroz con verduras Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta y remolacha Yogur	Puré de judías pintas estofadas Tacos de lomo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Sopa de estrellas Filete de lenguado plancha con papas sancochadas y tomate natural Actimel o fruta del tiempo	Coditos napolitana Filetes rusos ternera/pollo plancha con ensalada mixta 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.

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