

Lunes

11
Sopa de pescado Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas Yogur
18
Macarrones con atún y tomate (Sin Gluten) Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada de la huerta Yogur
25
Sopa de letras (Sin Gluten) Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta y remolacha Yogur

Martes

12
Puré de judías pintas estofa- das con verdura Tortilla de calabacines con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
19
Sopa de estrellas (Sin Gluten) Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
26
Potaje de lentejas o puré Tortilla de jamón con salsa de tomate natural Fruta del tiempo

Miércoles

13
Coditos a la napolitana (Sin Gluten) Cinta de lomo encebollado al horno con ensalada mixta y zanahoria rallada Natilla
20
Puré de verduras con habichuelas Filete de merluza plancha con papas sancochadas Petit suit
27
Arroz milanesa Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada de lechuga iceberg Actimel

Jueves

14
Crema de hortalizas Filete de lenguado (Halibut) al horno con perejil y papas panaderas Fruta del tiempo
21
Arroz con verduras Tortilla francesa con jamonci- tos al horno y ensalada Fruta del tiempo
28
Crema de espinacas Albondigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Gluten) con papas sancochadas Fruta del tiempo

Viernes

15
Arroz caldoso Filete de pavo al horno con ensalada campesina Macedonia de fruta natural
22
Crema de garbanzos Filete de lenguado plancha con ensalada Macedonia de fruta natural
29
Espaguetis boloñesa (Sin Gluten) Filete de lenguado plancha con ensalada mixta y millo Macedonia de fruta natural

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