

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Sopa de pescado Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas Yogur | Puré de judías pintas estofa- das con verdura Filete de merluza plancha con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo | Coditos a la napolitana Cinta de lomo encebollado al horno con ensalada mixta y zanahoria rallada Natilla | Crema de hortalizas Filete de lenguado (Halibut) al horno con perejil y papas panaderas Fruta del tiempo | Arroz caldoso Filete de pavo al horno con ensalada campesina Macedonia de fruta natural |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| Macarrones con atún y tomate Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada de la huerta Yogur | Sopa de estrellas Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo | Puré de verduras con habichuelas Filete de merluza plancha con papas sancochadas Petit suit | Arroz con verduras Jamoncitos al horno con ensalada Fruta del tiempo | Crema de garbanzos Filete de lenguado plancha con ensalada Macedonia de fruta natural |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| Sopa de letras Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta y remolacha Yogur | Potaje de lentejas con gofio o puré Escalopines plancha con ensalada Fruta del tiempo | Arroz milanese Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada de lechuga iceberg Actimel | Crema de espinacas Albondigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Huevo) con papas sancochadas Fruta del tiempo | Espaguetis boloñesa 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.