

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				01	02
			SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	
05	06	07	08	09	
Crema de hortalizas Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas Yogur	Arroz caldoso Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada de lechuga iceberg Fruta del tiempo	Sopa de estrellas Tortilla de calabacines con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Natilla	Coditos a la napolitana Cinta de lomo encebollado al horno con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Puré de judías blancas con verdura Filete de lenguado (Halibut) con papas sancochadas Macedonia de fruta natural	
12	13	14	15	16	
Macarrones con huevo sancochado Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada de la huerta Yogur	Puré de verduras con habichuelas Filete de lenguado al horno con perejil y papas panaderadas Fruta del tiempo	Crema de garbanzos con verdura Escalope de pollo con ensalada mixta Gelatina	Arroz a la cubana Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno Fruta del tiempo	Sopa de letras 1/2 Pizza al horno y tacos de merluza con ensalada mixta Macedonia de fruta natural	
19	20	21	22	23	
Sopa de pescado Filete de pavo al horno con ensalada campesina Yogur	Arroz milanese Escalopines con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo	Potaje de lentejas con puerros o puré Tortilla de papas con salsa de tomate natural Actimel	Tallarines con picadillo Filete de merluza al limón plancha con ensalada mixta y remolacha Fruta del tiempo	Crema de espinacas Albóndigas caseras ternera/pollo al horno con papas cuadradas Macedonia de fruta natural	
26	27	28	29	30	
Arroz blanco con atún y tomate Pechuga de pollo plancha con ensalada de lechuga iceberg Yogur	Puré de verduras con batata Filete de lomo con ensalada mixta Fruta del tiempo	Sopa de fideos con hortalizas Filete de lenguado en salsa verde (horno) con papas sancochadas Petit suit	Puré de judías pintas estofadas con verdura Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Fruta del tiempo	Espaguetis con boloñesa Tacos de merluza con ensalada y remolacha Macedonia de fruta natural	

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.