

**Lunes**

<b>10</b>
Sopa de pescado Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta Yogur
<b>17</b>
Crema de verduras con acelgas Pechuga de pavo plancha con ensalada mixta Yogur
<b>24</b>
Sopa de letras Muslo de pollo asado al horno con papas Yogur

**Martes**

<b>11</b>
Puré de judías con verdura Tortilla de calabacín con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
<b>18</b>
Coditos boloñesa Churros de merluza con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo
<b>25</b>
Espaguetis napolitana Filete de lomo plancha con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo

**Miércoles**

<b>12</b>
Macarrones con atún y tomate Escalope de pollo con ensalada mixta Petit suit o fruta del tiempo
<b>19</b>
Sopa de fideos con hortalizas Estofado de pollo al horno con verduritas y papas cuadradas Helado o fruta del tiempo
<b>26</b>
Crema de hortalizas Filete de merluza plancha con papas sancochadas y salsa de tomate natural Actimel o fruta del tiempo

**Jueves**

<b>13</b>
Crema de zanahorias Filete de lenguado (halibut) al horno en salsa verde con papas sancochadas Fruta del tiempo
<b>20</b>
Arroz a la cubana completo Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno Fruta del tiempo
<b>27</b>
Puré de lentejas con gofio Tortilla francesa con jamon- citos al horno y ensalada Fruta del tiempo

**Viernes**

<b>14</b>
Arroz milanesa Filetes rusos plancha terne- ra/pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
<b>21</b>
Crema de garbanzos con verdura 1/2 Pizza al horno y tacos de lenguado con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
<b>28</b>
Arroz con verduras Filete de lenguado con ensalada mixta 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.