

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

10	11	12	13	14
Sopa de pescado Tiras de pavo plancha con ensalada mixta Yogur	Puré de judías con verdura Tortilla de calabacín con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo	Macarrones con atún y tomate Escalope de pollo con ensalada mixta Petit suit o fruta del tiempo	Crema de zanahorias Filete de lenguado (halibut) al horno en salsa verde con papas sancochadas Fruta del tiempo	Arroz milanesa (Sin cerdo) Filetes rusos plancha terne- ra/pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
17	18	19	20	21
Crema de verduras con acelgas Pechuga de pavo plancha con ensalada mixta Yogur	Coditos boloñesa Churros de merluza con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Sopa de fideos con hortalizas Estofado de pollo al horno con verduritas y papas cuadradas Helado o fruta del tiempo	Arroz a la cubana completo Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno (Pavo) Fruta del tiempo	Crema de garbanzos con verdura 1/2 Pizza al horno (Sin Jamón) y tacos de lenguado con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
24	25	26	27	28
Sopa de letras Muslo de pollo asado al horno con papas Yogur	Espaguetis napolitana Filete de pavo plancha con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo	Crema de hortalizas Filete de merluza plancha con papas sancochadas y salsa de tomate natural Actimel o fruta del tiempo	Puré de lentejas con gofio Tortilla francesa con jamon- citos al horno y ensalada Fruta del tiempo	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.