

Lunes

10
Sopa de pescado Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta Fruta del tiempo
17
Crema de verduras con acelgas Pechuga de pavo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
24
Sopa de letras Muslo de pollo asado al horno con papas Fruta del tiempo

Martes

11
Puré de judías con verdura Tortilla de calabacín con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
18
Coditos boloñesa (Sin ternera-Sin queso) Filete de merluza plancha con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo
25
Espaguetis napolitana (Sin queso) Filete de lomo plancha con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo

Miércoles

12
Macarrones con atún y tomate Filete de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
19
Sopa de fideos con hortalizas Estofado de pollo al horno con verduritas y papas cuadradas Fruta del tiempo
26
Crema de hortalizas Filete de merluza plancha con papas sancochadas y salsa de tomate natural Fruta del tiempo

Jueves

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

Viernes

14
Arroz milanesa Filetes rusos plancha de pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
21
Crema de garbanzos con verdura Tacos de lenguado plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
28
Arroz con verduras Filete de lenguado plancha 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.