

Lunes

01
Puré de verduras o ensalada mixta
Muslos de pollo asados al horno con papas sancochadas
Yogur

08
Sopa de marisco o letras
Chuleta de cerdo plancha con ensalada campera
Yogur

15
SEMANA SANTA

22
Sopa de pescado
Canelones al horno
Carne/espinacas con ensalada de col
Yogur

29
Paella o arroz con verduras
Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta
Yogur

Martes

02
Tallarines boloñesa o salteados al ajillo con champiñones
Churros de merluza con ensalada mixta
Fruta del tiempo

09
Judías pintas estofadas o puré
Filete de lenguado (Halibut) con ensalada y zanahoria rallada
Fruta del tiempo

16
SEMANA SANTA

23
Garbanzos estofados con verdura o puré
Tortilla de calabacines con rodaja de tomate natural, aceite de oliva y orégano
Fruta del tiempo

30
Crema de hortalizas o habichuelas salteadas con jamón
Tortilla de papas con salsa de tomate natural
Fruta del tiempo

Miércoles

03
Sopa de estrellas
Estofado de lomo al horno con papas cuadradas
Natilla o fruta del tiempo

10
Arroz milanés
Huevos rellenos o sancochados con jamoncitos al horno y ensalada mixta
Petit suit o fruta del tiempo

17
SEMANA SANTA

24
Arroz tres delicias o arroz blanco con atún
Filetes rusos plancha ternera/pollo con ensalada mixta y pepino
Actimel o fruta del tiempo

Jueves

04
Arroz a la cubana completo
Huevo-plátano-tomate
Salchichas al horno
Fruta del tiempo

11
Crema de espinacas o panaché de verduras
Albóndigas caseras al horno ternera/pollo con papas
Fruta del tiempo

18
SEMANA SANTA

25
Crema de calabaza o verdura braseada al horno
Filete de merluza a la portuguesa (horno) con papas sancochadas
Fruta del tiempo

Viernes

05
Potaje de lentejas con puerros
Pizza al horno o tacos de lenguado (halibut) con ensalada y millo
Macedonia de fruta natural

12
Coditos con picadillo
Calamares fritos y filete de merluza con ensalada y remolacha
Macedonia de fruta natural

19
SEMANA SANTA

26
Fideua o macarrones con salchichas
Escalopines 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.