

Lunes

04
CARNAVAL
11
Crema de espinacas o habichuelas salteadas Tiras de pollo al limón con ensalada campera Yogur o fruta del tiempo
18
Sopa de marisco o de letras Chuleta de cerdo plancha con ensalada mixta y pepino Yogur o fruta del tiempo
25
Arroz blanco con atún Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Yogur o fruta del tiempo

Martes

05
CARNAVAL
12
Judías pintas estofadas con verdura o puré Tortilla de atún con rodaja de tomate natural, aceite de oliva y orégano Fruta del tiempo
19
Tallarines con picadillo o carbonara Churros de merluza con ensalada mixta Fruta del tiempo
26
Potaje de garbanzos con verdura o puré Tortilla de calabacines con ensalada mixta Fruta del tiempo

Miércoles

06
CARNAVAL
13
Arroz caldoso o ensalada de arroz Cinta de lomo plancha con ensalada de la huerta Petit suit o fruta del tiempo
20
Puré de verduras con habichuelas o habichuelas salteadas Estofado de pollo al horno con zanahorias baby y papas cuadradas Actimel o fruta del tiempo
27
Puré de verduras con puerros Filete de merluza plancha o rebozado con papas panaderas al horno Natilla o fruta del tiempo

Jueves

07
Crema de zanahorias Muslos de pollo asados al horno con papas Fruta del tiempo
14
Sopa de fideos con hortalizas Filete de merluza con papas arrugadas y mojo verde Fruta del tiempo
21
Arroz a la cubana completo Huevo-tomate-plátano Salchichas al horno Fruta del tiempo
28
Macarrones con tomate y huevo sancocado Escalopines con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo

Viernes

01
Sopa de estrellas o panaché de verduras Pizza al horno con tacos de lenguado (Halibut) y ensalada mixta Macedonia de fruta natural
08
Rancho canario o puré de garbanzos con verdura Filete de merluza con ensalada mixta Yogur o fruta del tiempo
15
Fideua o macarrones a la napolitana Filetes rusos plancha ternera/pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
22
Potaje de lentejas con gofio o puré Calamares fritos o filete de lenguado (Halibut) con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
29
Sopa de pescado Albóndigas caseras al horno ternera/pollo con papas 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.