

Lunes

04
CARNAVAL
11
Crema de espinacas Tiras de pollo al limón con ensalada mixta Yogur o fruta del tiempo
18
Sopa de letras Tacos de pavo 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
Puré de judías pintas con verdura Tortilla de atún con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
19
Tallarines con picadillo (Sin Cerdo) Churros de merluza con ensalada mixta Fruta del tiempo
26
Puré de garbanzos con verdura Tortilla de calabacines con ensalada mixta Fruta del tiempo

Miércoles

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

Jueves

07
Crema de zanahorias Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas Fruta del tiempo
14
Sopa de fideos con hortalizas Filete de merluza con papas sancochadas y tomate natural Fruta del tiempo
21
Arroz a la cubana Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno (Ave) Fruta del tiempo
28
Macarrones con tomate y huevo sancochado Escalope de pavo con ensala- da mixta y millo Fruta del tiempo

Viernes

01
Sopa de estrellas 1\2 Pizza al horno (Sin Jamón) con tacos de lenguado (Halibut) y ensalada mixta Macedonia de fruta natural
08
Puré de garbanzos estofados con verdura Filete de merluza con ensala- da mixta Yogur o fruta del tiempo
15
Macarrones a la napolitana Filetes rusos plancha terne- ra/pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
22
Potaje de lentejas con gofio o puré 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.