

Lunes

01

Puré de verduras
Muslos de pollo asados al
horno (deshuesados) con
papas sancochadas
Yogur

08

Sopa de letras
Chuleta de cerdo plancha
(deshuesada) con ensalada
Yogur

15

SEMANA SANTA

22

Sopa de pescado
Pechuga de pavo al horno
con ensalada
Yogur

29

Arroz con verduras
Pechuga de pollo plancha
con ensalada mixta
Yogur

Martes

02

Tallarines boloñesa
Filete de merluza plancha con
ensalada mixta
Fruta del tiempo

09

Puré de judías pintas
estofadas
Filete de lenguado (Halibut)
plancha con ensalada y
zanahoria rallada
Fruta del tiempo

16

SEMANA SANTA

23

Puré de garbanzos con
verdura
Tacos de lenguado (Halibut)
plancha con rodaja de
tomate natural y aceite de
oliva
Fruta del tiempo

30

Crema de hortalizas
Filete de lenguado al horno
con papas sancochadas
Fruta del tiempo

Miércoles

03

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

10

Arroz milanesa
Jamoncitos al horno con
ensalada mixta
Petit suit o fruta del tiempo

17

SEMANA SANTA

24

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
(Sin Huevo)-tomate
Salchichas al horno
Fruta del tiempo

11

Crema de espinacas
Albóndigas caseras al horno
ternera/pollo (Sin Huevo-Es-
pecial) con papas
Fruta del tiempo

18

SEMANA SANTA

25

Crema de calabaza
Filete de merluza a la portu-
guesa (horno) con papas
sancochadas
Fruta del tiempo

Viernes

05

Potaje de lentejas con
puerros o puré
Tacos de lenguado (halibut)
plancha con ensalada y
millo
Macedonia de fruta natural

12

Coditos con picadillo
Filete de merluza plancha con
ensalada y remolacha
Macedonia de fruta natural

19

SEMANA SANTA

26

Macarrones con salchichas
Escalopines plancha con
ensalada mixta
Macedonia de fruta natural

**Alérgenos
Alimentarios**

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alergénicos: 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.