

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				01
				Sopa de estrellas Tacos de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
04	05	06	07	08
CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	Crema de zanahorias Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas Fruta del tiempo	Puré de garbanzos estofados con verdura Filete de merluza plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
11	12	13	14	15
Crema de espinacas Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Puré de judías pintas con verdura Tortilla de atún con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo	Arroz caldoso Cinta de lomo plancha con ensalada de la huerta Fruta del tiempo	Sopa de fideos con hortalizas Filete de merluza plancha con papas sancochadas y tomate natural Fruta del tiempo	Macarrones a la napolitana (Sin Queso) Filetes rusos plancha de pollo con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
18	19	20	21	22
Sopa de letras Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensala- da mixta y pepino Fruta del tiempo	Tallarines con picadillo Filete de merluza plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Puré de verduras con habichuelas Estofado de pollo al horno con zanahorias baby y papas cuadradas Fruta del tiempo	Arroz a la cubana Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno (Especial) Fruta del tiempo	Potaje de lentejas o puré Filete de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
25	26	27	28	29
Arroz blanco con atún Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Puré de garbanzos con verdura Tortilla de calabacines con ensalada mixta Fruta del tiempo	Crema de verduras con puerros Filete de merluza plancha con papas panaderas al horno Fruta del tiempo	Macarrones con tomate y huevo sancochado Escalopines plancha con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo	Sopa de pescado Albóndigas caseras al horno de pollo (Especial) 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.