

Lunes

04
CARNAVAL
11
Crema de espinacas Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
18
Sopa de letras Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta y pepino Fruta del tiempo
25
Arroz blanco con atún Pechuga de pollo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo

Martes

05
CARNAVAL
12
Puré de judías pintas con verdura Filete de lenguado plancha con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
19
Tallarines con picadillo Filete de merluza plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo
26
Puré de garbanzos con verdura Tiras de pavo plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo

Miércoles

06
CARNAVAL
13
Arroz caldoso Cinta de lomo plancha con ensalada de la huerta Fruta del tiempo
20
Puré de verduras con habichuelas Estofado de pollo al horno con zanahorias baby y papas cuadradas Fruta del tiempo
27
Crema de verduras con puerros Filete de merluza plancha con papas panaderas al horno 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 plancha con papas sancochadas y tomate natural Fruta del tiempo
21
Arroz a la cubana (Sin Huevo)-tomate Salchichas al horno Fruta del tiempo
28
Macarrones con tomate Escalopines plancha con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo

Viernes

01
Sopa de estrellas Tacos de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
08
Puré de garbanzos estofados con verdura Filete de merluza plancha con ensalada mixta 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 o puré Filete de lenguado (Halibut) plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
29
Sopa de pescado Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Huevo-Especial) con papas 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.