

Lunes

03

Crema de calabacines o parrillada de verduras
Canelones rellenos al horno carne/vegetal con ensalada mixta
Yogur o fruta del tiempo

10

Fideua o coditos con picadillo
Tiras de pollo al limón con ensalada mixta y millo
Yogur o fruta del tiempo

17

Crema de calabaza o panaché de verduras
Muslos de pollo asados al horno con papas
Yogur o fruta del tiempo

Martes

04

Fabada o puré de judías blancas con verdura
Tortilla de papas con salsa de tomate natural
Fruta del tiempo

11

Puré de verduras con habichuelas o habichuelas salteadas al ajillo
Filete de merluza plancha con papas arrugadas y mojo verde
Fruta del tiempo

18

Espaguetis napolitana o carbonara
Churros de merluza con ensalada de la huerta
Fruta del tiempo

Miércoles

05

Macarrones con salchichas o ensalada de pasta
Calamares y tacos de lenguado (Halibut) con ensalada mixta
Petit suit o fruta del tiempo

12

Garbanzos estofados con verdura o puré
Huevos rellenos o sancochados con jamoncitos al horno y ensalada
Natilla o fruta del tiempo

19

Arroz a la cubana completo
Huevo-Tomate-Plátano
Salchichas al Horno
Macedonia de fruta natural

Jueves

06

Sopa de fideos con hortalizas o ensalada mixta completa
Estofado de pollo con zanahorias baby y papas cuadradas
Fruta del tiempo

13

Sopa de pescado
Roti de pavo al horno con papas panaderas
Fruta del tiempo

20

Sopa de estrellas o ensalada mixta completa
Albóndigas caseras al horno ternera-pollo con papas sancochadas
Fruta del tiempo

Viernes

07

Arroz caldoso
Filete de merluza con empanadillas y ensalada mixta
Macedonia de fruta natural

14

Ensaladilla o arroz con atún y tomate
Escalopines con ensalada y zanahoria rallada
Macedonia de fruta natural

21

Potaje de lentejas con puerros o puré
Pizza al horno y filete de lenguado con ensalada mixta y pepino
Helado o fruta del tiempo

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.