

**Lunes**

03

Crema de calabacines  
Pechuga de pavo al horno  
con ensalada mixta  
Yogur o fruta del tiempo

10

Coditos con picadillo (Sin Cerdo)  
Tiras de pollo al limón con  
ensalada mixta y millo  
Yogur o fruta del tiempo

17

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

**Martes**

04

Puré de judías blancas con  
verdura  
Tortilla de papas con salsa de  
tomate natural  
Fruta del tiempo

11

Crema de verduras con  
habichuelas  
Filete de merluza plancha  
con papas sancochadas  
Fruta del tiempo

18

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

**Miércoles**

05

Macarrones con salchichas  
(Ave)  
Tacos de lenguado (Halibut)  
con ensalada mixta  
Petit suit o fruta del tiempo

12

Puré de garbanzos estofados  
con verdura  
Tortilla francesa con  
jamoncitos al horno y  
ensalada  
Natilla o fruta del tiempo

19

Arroz a la cubana completo  
Tortilla francesa-Tomate  
Salchichas al Horno (Ave)  
Macedonia de fruta natural

**Jueves**

06

Sopa de fideos con hortalizas  
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  
Albóndigas caseras al horno  
ternera-pollo con papas  
sancochadas  
Fruta del tiempo

**Viernes**

07

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

14

Arroz con atún y tomate  
Escalope de pollo con ensala-  
da y zanahoria rallada  
Macedonia de fruta natural

21

Potaje de lentejas con  
puerros o puré  
1\2 Pizza al horno (Sin Jamón)  
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 alérgenos: 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.