

Lunes

03

Crema de calabacines
Pechuga de pavo al horno
con ensalada mixta
Fruta del tiempo

10

Coditos con picadillo
Tiras de pollo al limón
plancha con ensalada mixta
y millo
Fruta del tiempo

17

Crema de calabaza
Muslos de pollo asados al
horno con papas
Fruta del tiempo

Martes

04

Puré de judías blancas con
verdura
Filete de lomo plancha con
papas sancochadas y 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
Filete de merluza plancha con
ensalada de la huerta
Fruta del tiempo

Miércoles

05

Macarrones con salchichas
Tacos de lenguado (Halibut)
plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

12

Puré de garbanzos estofados
con verdura
Jamoncitos al horno con
ensalada
Fruta del tiempo

19

Arroz a la cubana
(Sin Huevo)-Tomate
Salchichas al Horno
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 (Sin Huevo-Espe-
cial) con papas sancochadas
Fruta del tiempo

Viernes

07

Arroz caldoso
Filete de merluza plancha
con ensalada mixta
Macedonia de fruta natural

14

Arroz con atún y tomate
Escalopines plancha con
ensalada y zanahoria rallada
Macedonia de fruta natural

21

Potaje de lentejas con
puerros o puré
Filete de lenguado plancha
con ensalada mixta y pepino
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.