

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

					01
					Crema de espinacas Estofado de pollo al horno con papas cuadradas Macedonia de fruta natural
04	05	06	07	08	
Sopa de pescado Chuleta de cerdo plancha deshuesada con ensalada mixta Yogur natural	Espaguetis con tomate Filete de lenguado (halibut) plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Puré de verduras con batata Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (especial) con papas Yogur natural o fruta del tiempo	Potaje de lentejas con puerros o puré Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Fruta del tiempo	Arroz milanesa Filete de merluza plancha con ensalada y zanahoria rallada Macedonia de fruta natural	
11	12	13	14	15	
Macarrones boloñesa Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta y pepino Yogur natural	Puré de judías pintas estofadas con verdura Tortilla de papas con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo	Arroz caldoso Cinta de lomo plancha con ensalada mixta y atún Yogur natural o fruta del tiempo	Sopa de fideos con hortalizas Filete de lenguado plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Puré de verduras con habichuelas Roti de pavo al horno con papas sancochadas Macedonia de fruta natural	
18	19	20	21	22	
Coditos a la napolitana Filete de merluza plancha con ensalada y millo Yogur natural	Sopa de letras Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas sancochadas Fruta del tiempo	Arroz a la cubana Tortilla francesa-Tomate Salchichas al horno Macedonia de fruta natural	Crema de calabacines Escalopines plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Crema de garbanzos con verdura Tacos de lenguado plancha con ensalada mixta y remolacha Yogur natural o fruta del tiempo	
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	

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.