

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

04

Sopa de pescado  
Chuleta de cerdo plancha  
deshuesada con ensalada  
mixta  
Yogur

11

Macarrones boloñesa (Sin  
Gluten)  
Tiras de pollo al limón  
plancha con ensalada mixta y  
pepino  
Yogur

18

Coditos a la napolitana  
(Sin Gluten)  
Filete de merluza plancha  
con ensalada y millo  
Yogur

VACACIONES

05

Espaguetis con tomate (Sin  
Gluten)  
Filete de lenguado (halibut)  
plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

12

Puré de judías pintas estofa-  
das con verdura  
Tortilla de papas con rodaja  
de tomate natural y aceite de  
oliva  
Fruta del tiempo

19

Sopa de letras (Sin Gluten)  
Muslos de pollo (deshuesa-  
dos) asados al horno con  
papas sancochadas  
Fruta del tiempo

VACACIONES

06

Puré de verduras con batata  
Albóndigas caseras al horno  
ternera/pollo (Sin Gluten)  
con papas  
Natilla o fruta del tiempo

13

Arroz caldoso  
Cinta de lomo plancha con  
ensalada mixta y atún  
Actimel o fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana  
Tortilla francesa-Tomate  
Salchichas al horno (Sin  
Gluten)  
Macedonia de fruta natural

VACACIONES

07

Potaje de lentejas con  
puerros o puré  
Tortilla francesa con jamon-  
citos al horno y ensalada  
Fruta del tiempo

14

Sopa de fideos con hortalizas  
(Sin Gluten)  
Filete de lenguado plancha  
con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

21

Crema de calabacines  
Escalopines plancha con  
ensalada mixta  
Fruta del tiempo

VACACIONES

01

Crema de espinacas  
Estofado de pollo al horno  
con papas cuadradas  
Macedonia de fruta natural

08

Arroz milanesa  
Filete de merluza plancha  
con ensalada y zanahoria  
rallada  
Macedonia de fruta natural

15

Puré de verduras con  
habichuelas  
Roti de pavo al horno con  
papas sancochadas  
Macedonia de fruta natural

22

Crema de garbanzos con  
verdura  
Tacos de lenguado plancha  
con ensalada mixta y remola-  
cha  
Yogur o fruta del tiempo

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.