

Lunes

04	Sopa de pescado Chuleta de cerdo plancha deshuesada con ensalada mixta Yogur
11	Macarrones boloñesa Tiras de pollo al limón con ensalada mixta y pepino Yogur
18	Coditos a la napolitana Churros de merluza con ensalada y millo Yogur
VACACIONES	

Martes

05	Espaguetis con tomate Filete de lenguado (halibut) al horno con ensalada mixta Fruta del tiempo
12	Puré de judías pintas estofadas con verdura Tortilla de papas con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Fruta del tiempo
19	Sopa de letras Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas sancochadas Fruta del tiempo
VACACIONES	

Miércoles

06	Puré de verduras con batata Albóndigas caseras al horno ternera/pollo 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 Macedonia de fruta natural
VACACIONES	

Jueves

07	Potaje de lentejas con puerros o puré Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Fruta del tiempo
14	Sopa de fideos con hortalizas Filete de lenguado con croquetas y ensalada mixta Fruta del tiempo
21	Crema de calabacines Escalopines con ensalada mixta Fruta del tiempo
VACACIONES	

Viernes

01	Crema de espinacas Estofado de pollo al horno con papas cuadradas Macedonia de fruta natural
08	Arroz milanesa Filete de merluza 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 ½ Pizza al horno y tacos de lenguado con ensalada mixta y remolacha Helado 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.