

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

04

Sopa de pescado
Chuleta de cerdo plancha
deshuesada con ensalada
mixta
Fruta del tiempo

11

Macarrones boloñesa (Sin
Queso)
Tiras de pollo al limón
plancha con ensalada mixta y
pepino
Fruta del tiempo

18

Coditos a la napolitana
(Sin Queso)
Filete de merluza plancha
con ensalada y millo
Fruta del tiempo

VACACIONES

05

Espaguetis con tomate
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
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
de pollo (Especial) con
papas
Fruta del tiempo

13

Arroz caldoso
Cinta de lomo plancha con
ensalada mixta y atún
Fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana
Tortilla francesa-Tomate
Salchichas al horno (Espe-
cial)
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
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 (Sin Jamón)
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
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.