

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

11

Sopa de pescado
Muslo de pollo (deshuesado)
asado al horno con papas
Yogur

18

Espaguetis con picadillo
Filete de lenguado (Halibut)
plancha con ensalada
y zanahoria rallada
Yogur

25

Espirales boloñesa
Chuleta cerdo (deshuesada)
plancha con ensalada mixta
Yogur

12

Macarrones con atún y
tomate
Filete de merluza plancha con
ensalada y remolacha
Fruta del tiempo

19

Sopa de letras
Pechuga de pollo plancha
con ensalada de lechuga
iceberg
Fruta del tiempo

26

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

13

Puré de judías pintas con
verdura
Pechuga de pavo con rodaja
de tomate natural y aceite
de oliva
Yogur o fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana
Tomate-Salchichas al horno
(Sin Huevo)
Actimel o fruta del tiempo

27

Crema de hortalizas
Filetes rusos plancha
ternera/pollo con papas
sancochadas y tomate
natural
Yogur o fruta del tiempo

14

Crema de espinacas
Albóndigas caseras (Sin
huevo) al horno ternera/po-
llo con arroz blanco
Fruta del tiempo

21

Potaje de lentejas con gofio o
puré
Filete de merluza plancha
con ensalada mixta
Fruta del tiempo

28

Arroz milanesa
Tacos de merluza al limón
plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

15

**NUESTRA SEÑORA DE LOS
VOLCANES**

22

Crema de calabaza
Tacos de lomo asados al
horno con pimientos y papas
cuadradas
Macedonia de fruta natural

29

Sopa de estrellas
Filete de pavo plancha con
ensalada
Macedonia de fruta natural

**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.