

**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) con ensalada y  
zanahoria rallada  
Yogur

25

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

12

Macarrones con atún y  
tomate  
Churros de merluza 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  
Tortilla francesa con  
jamoncitos al horno y  
ensalada  
Fruta del tiempo

13

Puré de judías pintas con  
verdura  
Tortilla de calabacín con  
rodaja de tomate natural y  
aceite de oliva  
Helado o fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana  
Tomate-Tortilla francesa  
Salchichas al horno  
Actimel o fruta del tiempo

27

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

14

Crema de espinacas  
Albóndigas caseras al horno  
ternera/pollo con arroz  
blanco  
Fruta del tiempo

21

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

28

Arroz milanesa  
Tacos de merluza al limón 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  
1/2 Pizza al horno y 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.