

Lunes

3

Sopa de marisco o letras
Muslos de pollo asados al
horno con papas
Yogur

10

Crema de espinacas o
panaché de verduras
Canelones al horno carne/
vegetal con papas sancocha-
das
Yogur

17

Coditos con picadillo o
ensalada de pasta
Filete de lenguado (halibut)
con empanadillas y ensalada
Yogur

Martes

4

Potaje de garbanzos o puré
de garbanzos con verdura
Tortilla de calabacines con
ensalada mixta
Fruta del tiempo

11

Arroz milanese
Tacos de merluza al limón
con ensalada de lechuga
iceberg
Fruta del tiempo

18

Potaje de lentejas con
puerros o puré
Tortilla de papas con salsa de
tomate natural
Fruta del tiempo

Miércoles

5

Macarrones con atún y
tomate
Cachopo de lomo o filete de
lomo plancha con ensalada
de col roja
Petit suit o fruta del tiempo

12

Fabada o puré de judías con
verdura
Huevos fritos con salchichas
al horno y ensalada
Actimel o fruta del tiempo

19

Paella o arroz con verdura
Chuleta de cerdo plancha
con ensalada de la huerta
Natilla o fruta del tiempo

Jueves

6

DÍA DE LA CONSTITUCIÓN

13

Fideua de pescado o espa-
guetis napolitana
Escalopines con ensalada
mixta y millo
Fruta del tiempo

20

Crema de hortalizas o parri-
llada de verduras
Albóndigas caseras al horno
ternera/pollo con papas
sancochadas
Fruta del tiempo

Viernes

7

DÍA DEL ENSEÑANTE Y DEL
ESTUDIANTE

14

Sopa de fideos con hortalizas
Guiso de pollo al horno con
verduritas y papas cuadradas
Macedonia de fruta natural

21

Sopa de estrellas o ensalada
de legumbres
Pizza al horno y filete de
merluza con ensalada
Productos navideños
Macedonia de fruta natural

**Alérgenos
Alimentarios**

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alérgenos: 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.