

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3

Sopa de letras
Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas
Yogur

10

Crema de espinacas
Tiras de pavo plancha con papas sancochadas y tomate
Yogur

17

Coditos con tomate
Filete de lenguado (halibut) con croquetas y ensalada
Yogur

4

Puré de garbanzos con verdura
Tortilla de calabacines con ensalada mixta
Fruta del tiempo

11

Arroz milanesa (Sin cerdo)
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

5

Macarrones con atún y tomate
Filete de merluza plancha con ensalada mixta y pepino
Petit suit o fruta del tiempo

12

Puré de judías con verdura
Tortilla francesa con salchichas al horno (ave) y ensalada
Actimel o fruta del tiempo

19

Arroz con verdura
Pechuga de pavo plancha con ensalada de la huerta
Natilla o fruta del tiempo

6

DÍA DE LA CONSTITUCIÓN

13

Espaguetis napolitana
Filete de lenguado con ensalada mixta y millo
Fruta del tiempo

20

Crema de hortalizas
Albóndigas caseras al horno ternera/pollo con papas sancochadas
Fruta del tiempo

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
1/2 Pizza al horno (Sin Jamón) y filete de merluza 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. Se suministra pan comun fresco del día en todas las comidas.