

Lunes

3

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

10

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

17

Coditos con picadillo
Filete de lenguado (halibut) plancha con ensalada
Yogur natural

Martes

4

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

11

Arroz milanese
Tacos de merluza al limón plancha 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
Filete de lomo plancha con ensalada mixta y pepino
Yogur natural o fruta del tiempo

12

Puré de judías con verdura
Tortilla francesa con salchichas al horno y ensalada
Yogur natural o fruta del tiempo

19

Arroz con verdura
Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada de la huerta
Yogur natural o fruta del tiempo

Jueves

6

DÍA DE LA CONSTITUCIÓN

13

Espaguetis napolitana
Escalopines plancha con ensalada mixta y millo
Fruta del tiempo

20

Crema de hortalizas
Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (especial) 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
Filete de merluza plancha con ensalada mixta
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.