

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

13

Espirales con boloñesa  
Filete de merluza plancha en  
adobo suave con ensalada y  
zanahoria rallada  
Yogur

20

Arroz blanco con atún  
Tiras de pollo al limón con  
ensalada mixta  
Yogur

27

Sopa de pescado  
Chuleta de cerdo plancha  
(deshuesada) con ensalada  
mixta y millo  
Yogur

14

Crema de verduras con batata  
Escalopines con ensalada de  
la huerta  
Fruta del tiempo

21

Potaje de lentejas con  
puerros o puré  
Tortilla de calabacines con  
ensalada y remolacha  
Fruta del tiempo

28

Coditos napolitana  
Tortilla francesa con  
jamoncitos al horno y  
ensalada  
Fruta del tiempo

15

NUESTRA SEÑORA DE LOS  
DOLORES

22

Sopa de estrellas  
Roti de pavo al horno con  
papas sancochadas  
Natilla

29

Crema de espinacas  
Estofado de pollo al horno  
con pimientos y papas  
cuadradas  
Helado

16

Sopa de fideos con hortalizas  
Tortilla de papas con salsa de  
tomate natural  
Petit suit

23

Espaguetis con huevo sanc-  
chado y tomate natural  
Filete de merluza plancha  
con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

30

Arroz milanesa  
Churros de merluza con  
ensalada mixta  
Fruta del tiempo

10

Sopa de letras  
Muslos de pollo asados al  
horno (deshuesados) con  
papas panaderas  
Fruta del tiempo

17

Puré de judías pintas estofa-  
das con verdura  
1/2 Pizza al horno y filete de  
lenguado con ensalada  
Macedonia de fruta natural

24

Crema de zanahorias  
Albóndigas caseras al horno  
ternera/pollo con papas  
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.