

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



13
Espirales con boloñesa
Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada y zanahoria rallada
Yogur

14
Crema de verduras con batata
Escalope de pavo con ensalada de la huerta
Fruta del tiempo

NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES

15
Sopa de fideos con hortalizas
Tortilla de papas con salsa de tomate natural
Petit suit

16
17
10
Sopa de letras
Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas panaderas
Fruta del tiempo

20
Arroz blanco con atún
Tiras de pollo al limón con ensalada mixta
Yogur

21
Potaje de lentejas con puerros o puré
Tortilla de calabacines con ensalada y remolacha
Fruta del tiempo

22
Sopa de estrellas
Roti de pavo al horno con papas sancochadas
Natilla

23
24
Espaguetis con huevo sancochado y tomate natural
Filete de merluza plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

17
18
Puré de judías pintas estofadas con verdura
1/2 Pizza al horno (Sin Jamon) y filete de lenguado con ensalada
Macedonia de fruta natural

27
Sopa de pescado
Pechuga de pavo plancha con ensalada mixta y millo
Yogur

28
Coditos napolitana
Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada
Fruta del tiempo

29
30
Crema de espinacas
Estofado de pollo al horno con pimientos y papas cuadradas
Helado

30
Arroz milanesa
Churros de merluza con ensalada mixta
Fruta del tiempo

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.