

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 plancha 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 plancha con ensalada de la huerta
Fruta del tiempo

21

Potaje de lentejas con puerros o puré
Filete de lenguado al horno con ensalada y remolacha
Fruta del tiempo

28

Coditos napolitana
Jamoncitos al horno con 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
Yogur

16

Sopa de fideos con hortalizas
Tacos de pavo plancha con papas sancochadas y salsa de tomate natural
Petit suit

23

Espaguetis con tomate natural
Filete de merluza plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

30

Arroz milanesa
Tacos de merluza plancha 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 estofadas con verdura
Filete de lenguado plancha con ensalada
Macedonia de fruta natural

24

Crema de zanahorias
Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Huevo-Especial) 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.