

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13	14	15	16	17	10
Espirales con boloñesa (Sin Ternera-Sin Queso) Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Crema de verduras con batata Escalopines plancha con ensalada de la huerta Fruta del tiempo	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES	Sopa de fideos con hortalizas Tortilla de papas con salsa de tomate natural Fruta del tiempo	Puré de judías pintas estofadas con verdura Filete de lenguado plancha con ensalada Macedonia de fruta natural	Sopa de letras Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas panaderas Fruta del tiempo
20	21	22	23	24	
Arroz blanco con atún Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Potaje de lentejas con puerros o puré Tortilla de calabacines con ensalada y remolacha Fruta del tiempo	Sopa de estrellas Roti de pavo al horno con papas sancochadas Fruta del tiempo	Espaguetis con huevo sancochado y tomate natural Filete de merluza plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Crema de zanahorias Albóndigas caseras al horno de pollo (Especial) con papas Macedonia de fruta natural	
27	28	29	30		
Sopa de pescado Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo	Coditos napolitana (Sin Queso) Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Fruta del tiempo	Crema de espinacas Estofado de pollo al horno con pimientos y papas cuadradas Fruta del tiempo	Arroz milanesa Filete de merluza plancha 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.