

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



02

Puré de verduras

Ragout de pavo
Arroz blanco

Fruta

03

Crema de lentejas

Lomo adobado
Ensalada de
zanahoria

Fruta

06

Crema de verduras

Tortilla de papas
Ensalada de maíz

Fruta

07

Puré de calabaza

Filete de pollo al
ajillo
Arroz con tomate

Yogur o fruta

08

Crema de berros

Lomo de cerdo en
salsa de manzana
Papas guisadas

Fruta

09

Crema de judías pintas

Merluza empanada
Ensalada de
espárragos

Fruta

10

Puré de calabacín

Morcillo estofado
Papas a cuadros

Fruta

13

Crema de zanahorias

Merluza al horno
Arroz con verduras

Fruta

14

Sopa de pollo con fideos
integral ecológico

Pollo asado
Ensalada de queso

Yogur o fruta

15

Crema de lentejas

Filete de cerdo al
ajillo
Brécol salteado

Fruta

16

Puré de calabaza

Filete de dorado
encebollado
Papas asadas al horno

Fruta

17

Crema de garbanzos

Tortilla francesa
Ensalada mixta

Fruta

20

Crema de judías verdes

Albóndigas en salsa de
cebolla
Puré de papas

Fruta

21

Puré de verduras

Tortilla de papas
Arroz con calamares

Yogur o fruta

22

Puré de puerros y
zanahorias

Bacalao andaluz
Tomates aliñados

Fruta

23

Crema de acelgas

Ropa vieja
Papas a cuadros

Fruta

24

Crema de calabaza

Merluza en salsa de
zanahorias
Pasta integral

Fruta

27

Crema de alubias

Tortilla de papas
Ensalada de maíz

Fruta

28

Puré de calabacín

Lomo de cerdo a la
gallega
Papas vapor

Yogur o fruta

29

Crema de verduras

Varitas de merluza
Fideuá de carne

Fruta

30

Puré de zanahorias

Muslitos de pollo en
salsa de soja y miel
Arroz tres delicias

Fruta

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener. Para cualquier información llamar al teléfono 913644130