

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



01

Puré de calabaza con jamón

Merluza con tomate
Espirales de colores

Yogur natural o fruta



05

Crema de judías verdes con merluza

Estofado de ternera
Puré de papas natural

Fruta

06

Crema de alubias blancas con jamón

Tortilla de calabacín
Ensalada de queso

Fruta

07

Puré de verduras con pavo

Merluza a la gallega
Fideuá de verduras

Fruta

08

Crema de zanahorias con huevo

Ropa vieja
Papas a cuadros

Yogur natural o fruta

09

Puré de calabaza con ternera

Lomo de merluza asada
Arroz con tomate

Fruta



14

Crema de alubias pintas con huevo

Merluza al cilantro
Ensalada mixta

Fruta

15

Puré de verduras y pollo

Lomo de cerdo al ajillo
Arroz con calamares

Yogur natural o fruta

16

Crema de lentejas con merluza

Tortilla de papas
Ensalada de maíz

Fruta

19

Crema de zanahorias con ternera

Filete de cerdo
Papas panaderas

Fruta

20

Crema de garbanzos con merluza

Filete de pollo al ajillo
Ensalada de espárragos

Fruta

21

Puré de guisantes con pollo

Merluza en salsa de zanahoria y papas guisadas

Fruta

22

Puré de verduras con pavo

Escalopines de cerdo con manzana y papas fritas

Yogur natural o fruta

23

Crema de verduras con merluza

Huevos gratinados con atún
Ensalada con manzana

Fruta

26

Puré de calabaza con merluza

Lomo adobado
Papas fritas

Fruta

27

Crema de lentejas con jamón

Tortilla de papas
Ensalada de zanahorias

Fruta

28

Crema de verduras con ternera

Fogonero al horno
Paella mixta

Fruta

29

Puré de calabaza con merluza

Filete de pollo plancha
Macarrones con jamón

Yogur o fruta

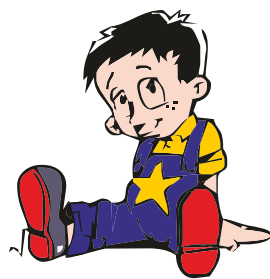


ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



01

Puré de calabaza con jamón

Merluza con tomate
Espirales de colores

Yogur o fruta



05

Crema de judías verdes con merluza

Estofado de ternera
Puré de papas

Fruta

06

Crema de alubias blancas con jamón

Tortilla de calabacín
Ensalada de queso

Fruta

07

Puré de verduras con pavo

Merluza a la gallega
Fideuá de verduras

Fruta

08

Crema de zanahorias con huevo

Ropa vieja
Papas a cuadros

Yogur o fruta

09

Puré de calabaza con ternera

Bacalao a la andaluza
Arroz con tomate

Fruta

14

Crema de alubias pintas con huevo

Merluza al cilantro
Ensalada mixta

Fruta

15

Puré de verduras y pollo

Lomo de cerdo al ajillo
Arroz con calamares

Yogur natural o fruta

16

Crema de lentejas con merluza

Tortilla de papas
Ensalada de maíz

Fruta

19

Crema de zanahorias con ternera

San Jacobo
Papas panaderas

Fruta

20

Crema de garbanzos con merluza

Filete de pollo al ajillo
Ensalada con espárragos

Fruta

21

Puré de guisantes con pollo

Merluza en salsa de zanahoria
Papas guisadas

Fruta

22

Puré de verduras con pavo

Escalopines de cerdo con manzana
Papas fritas

Yogur natural o fruta

23

Crema de acelgas con verduras

Huevos gratinados con atún
Ensalada de manzana

Fruta

26

Puré de calabacín con merluza

Lomo adobado
Papas fritas

Fruta

27

Crema de lentejas con jamón

Tortilla de papas
Ensalada de zanahorias

Fruta

28

Crema de berros con ternera

Fogonero al horno
Paella mixta

Fruta

29

Puré de calabaza con merluza

Escalope de pollo
Macarrones con jamón

Yogur natural o 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