

DESAYUNO
COMIDA
MERIENDA
CENA
LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

Leche con cacao / Café

 Pan, galletas, margarina y mermelada,
 cereales y embutido

Fruta del tiempo y yogures

Leche con cacao / Café

 Pan, galletas, margarina y mermelada,
 cereales y embutido

Fruta del tiempo y yogures

Leche con cacao / Café

 Pan, galletas, margarina y mermelada,
 cereales y embutido

Fruta del tiempo y yogures

Leche con cacao / Café

 Pan, galletas, margarina y mermelada,
 cereales y embutido

Fruta del tiempo y yogures

Ensalada de garbanzos vegetal

Nuggets de pollo con patatas chips

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Pasta con verduras y queso rallado

Ensalada (lechuga y olivas)

 Salchichas de cerdo con **verdura tricolor***

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Arroz tres delicias

Ensalada (lechuga y zanahoria)

 Pollo al horno y **cebolla y manzana***

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Canelones de carne

Ensalada (lechuga y queso fresco)

Bacalao rebozado

Flan / Fruta del tiempo

Pan con chocolate

Galletas con fruta del tiempo

Pan con chocolate

 Judías verdes con patata
 Ensalada (lechuga y remolacha)
 Bacalao al horno con samfaina
 Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Ensalada de arroz

 Tortilla de calabacín con patata y **verduras de
 temporada al horno***

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Menestra de verdura salteada

Ensalada (lechuga y remolacha)

 Merluza a la romana y **tomate al horno***

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Ensalada de pasta italiana (tomate, queso, olivas)

Tortilla de patatas y cebolla

Yogur natural sin azúcar / Fruta del tiempo

Guarniciones: champiñones salteados, calabacín en dados, calabacín rebozado, zanahoria en dados, patata panadera, patatas fritas, samfaina, cebolla, pimientos, etc.

Se cocina con aceite de girasol alto oleico y se aliña con aceite de oliva extra virgen. Se ofrece la opción de pan integral bajo petición.

*Se indican en negrita los complementos y preparaciones culinarias para las comidas de los adultos.

**Posibilidad de hacer sopa de caldo con pasta.

El menú puede variar para adaptarse a los grupos (pícnics) o por causas del servicio (núm. de plazas, cambios de grupo, proveedores...).