

# MENÚ ENERO 2018

LUNES	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Alubias blancas guisadas con verduras Halibut a la naranja (zumo de naranja, caldo vegetal) Yogur Natural	Crema de calabacín ecológico con queso Salchichas frescas con patatas fritas Fruta del tiempo	Patatas estofadas con verduras de temporada Tortilla francesa con lechuga aliñada Fruta del tiempo	Arroz con tomate Merluza al horno con calabacín al horno/ Merluza salsa verde Fruta del tiempo
	<i>Pescado, apio, leche</i>	<i>Leche</i>	<i>Huevo</i>	<i>Pescado</i>
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Pure de verduras de temporada Merluza a la romana casera con lechuga aliñada Fruta del tiempo	Arroz caldoso Pollo en salsa de champiñones Yogur Natural	Sopa de ave con fideos Tortilla con jamón york con lechuga y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Lentejas salteadas con verdura Halibut al horno con patatas Fruta del tiempo	Crema de puerro y zanahoria ecológicas Carrilada estofada Fruta del tiempo
<i>Pescado, gluten</i>	<i>Leche</i>	<i>Gluten, apio, huevo</i>	<i>Pescado</i>	-
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de legumbres Tortilla de queso con lechuga y olivas Fruta del tiempo	Sopa de cocido Cocido completo con pollo y verduras Yogur Natural	Paella de arroz con verduras Croquetas con ensalda Fruta del tiempo	Crema de verduras de temporada ecológicas Albondigas guisadas con patatas Fruta del tiempo	Lacitos con salsa de tomate y queso Halibut en salsa con calabacín Fruta del tiempo
<i>Huevo, queso</i>	<i>Apio, Gluten, leche</i>	<i>Gluten, leche, huevo</i>	-	<i>Gluten, leche, pescado</i>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Lentejas guisadas con verduras Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo	Crema de verduras de temporada ecológicas Tortilla de patatas con ensalada Yogur Natural	Sopa de arroz Merluza al horno con ensalada Fruta del tiempo	Verduras estofadas con patata Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y queso Fruta del tiempo	Espirales salteados con jamón york Halibut rebozado casero con ensalada Fruta del tiempo
-	<i>Huevo, leche</i>	<i>Pescado</i>	<i>Leche</i>	<i>Pescado, gluten, huevo</i>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES	VIERNES
Judías verdes hervidas con patatas y aceite de oliva Muslo de pollo con salsa de zanahoria Fruta del tiempo	Fideuá de pescado Halibut en salsa de tomate Yogur Natural	Crema de zanahoria ecológica Albóndigas guisadas con patatas Fruta del tiempo		
-	<i>Pescado, apio, leche</i>			

Para la elaboración de nuestros platos usamos aceite de oliva.

Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación. Se ofrece una ración de pan en todas las comidas.

Los menús se realizan a diario en la cocina del centro.

Las verduras utilizadas para la elaboración de los purés es siempre ecológica