

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			01 Macarrones con tomate y queso Bacalao al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	02 Patatas guisadas con verduras Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y maíz Yogur
05 Coditos a la napolitana Merluza a la romana con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	06 Judías verdes a la española Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta	07 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta	08 Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesa de ternera con patatas Fruta	09 Arroz tres delicias Lomos de salmón al horno con ensalada de lechuga y maíz Postre lácteo
12 FESTIVO	13 Espaguetis a la boloñesa Mero al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	14 Paella valenciana (calamares, mejillones, pollo, chirlas, gambas, pimiento) Fiambre de york y queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta	15 Crema de calabaza Contramuslos al horno con patatas Fruta	16 Judías pintas guisadas Merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur
19 Sopa de letras Magro en salsa con patatas Fruta	20 Arroz con tomate Pescadilla al limón con ensalada de lechuga y maíz Fruta	21 Crema de verduras naturales (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Pollo al horno con patatas dado Fruta	22 Judías blancas estofadas Salchichas frescas de ave con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	23 Espirales con tomate y bacon Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz Yogur
26 Arroz campesino (sin quisantes) Atún con con tomate Fruta	27 Crema de calabacín Pollo al horno con patatas Fruta	28 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta	29 Macarrones gratinados Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur	30 Menestra de verduras con jamón Estofado de pavo con arroz Fruta

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro

Los menús se sirven acompañados de pan y agua, así como de un vaso de leche opcional, sola o con cacao y/o azúcar. Personal propio, especializado y experimentado, elabora los menús íntegramente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad