

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	07 Arroz blanco con tomate Tortilla francesa y salchichas Fruta	08 <i>Jornada Gastronómica de Asturias</i> Fabada asturiana Lacón al horno con ensalada Fruta	09 Macarrones gratinados Lubina a la plancha con ensalada Fruta	10 Judías verdes con jamón Pollo asado con patatas Postre lácteo
13 FESTIVO	14 Sopa de fideos Ternera guisada con brócoli y arroz Fruta	15 Crema de verduras naturales (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta	16 Coditos con tomate y atún Lomo de salmón al horno con ensalada Fruta	17 Lentejas guisadas Pechugas de pollo a la plancha con ensalada Postre lácteo
20 Arroz con pollo Jamón york y queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta	21 Puré de la huerta (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Albóndigas de ternera con patatas Fruta	22 Sopa del cocido Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Postre lácteo	23 Espaguetis a la boloñesa Trucha a la plancha con ensalada mixta Fruta	24 Patatas estofadas con verduras Rotti de pavo con ensalada Fruta
27 Arroz con calabacín y dados de pavo Pescadilla al horno con ensalada Fruta	28 Crema de calabaza Escalopines de cerdo en salsa de manzana con patatas Fruta	29 Lentejas caseras Tortilla de jamón York con ensalada Postre lácteo	30 Ensalada de pasta Lomos de rosada rebozados con tomate aliñado 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