

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	01 Sopa de lluvia Ternera en salsa jardinera con patatas Fruta	02 Coditos con tomate y bacon Bacalao al horno con ensalada Yogur	03 Judías pintas estofadas Chuletas de Sajonia con ensalada Fruta	04 Arroz a la ragance (pollo y champiñones) Lomos de salmón con ensalada Fruta
07 Arroz con tomate Merluza al horno con ensalada Fruta	08 Crema de verduras naturales (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Contramuslos de pollo asados con patatas Fruta	09 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta	10 Macarrones a la napolitana Lomos de rosada rebozados con ensalada Yogur	11 Judías verdes a la portuguesa Magro de cerdo en salsa jardinera con arroz Fruta
14 Sopa de letras Pechuga de pollo con patatas Fruta	15 Arroz murciano Palometa rebozada con ensalada Yogur	16 Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada de colores Fruta	17 Crema de calabacín Albóndigas de ternera en salsa con patatas Fruta	18 Espaguetis gratinados Pescadilla al horno con ensalada Postre lácteo
21 Paella valenciana (calamares, mejillones, pollo, chirlas, gambas, pimiento, guisantes) Jamón york y queso con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	22 Puré de la huerta Hamburguesa de ternera con patatas Fruta	23 Espirales de colores a la boloñesa Pescadilla al horno con ensalada Yogur	24 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta	25 Patatas a la marinera Salchichas de pavo con ensalada Fruta
28 Macarrones con tomate Bacalao al horno con ensalada Fruta	29 Sopa de letras Pollo asado a la naranja con patatas Fruta	30 Puré de verduras Cinta de lomo a la plancha con guarnición de arroz Yogur	31 Lentejas guisadas Pesquitos con ensalada 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 integradamente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad.