



Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
2	3	4	5	6
Sopa de <b>verduras</b> con fideos Tortilla de patata con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria Plátano	Crema de verduras Alubias con pisto Yogur natural sin azúcar	Tricolor de verduras <b>Salchichas veganas</b> con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Macedonia	<b>Paella de verduras</b> Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate Naranja	Judías verdes con dados de patata y aceite Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso Manzana

9	10	11	12	13
Brócoli con patata Tortilla <b>de calabacín</b> con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Naranja	<b>Sopa de verduras con fideos y garbanzos</b> <b>Hamburguesa de tofu y shiitake con patatas fritas</b> Yogur natural sin azúcar	Verduras salteadas de temporada con patata <b>Guisantes con sofrito de tomate y cebolla</b> Mandarina	Arroz con tomate <b>Tortilla a la francesa con ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas y maíz)</b> Macedonia	Lentejas guisadas con patata <b>Albóndigas veganas</b> con hortalizas asadas Plátano

16	17	18	19	20
----	----	----	----	----

## Vacaciones de Carnaval

23	24	25	26	27
Crema de calabacín y puerro <b>Hamburguesa vegana</b> con cebolla caramelizada Manzana	<b>Menestra de verduras</b> <b>Guisantes con patata y cebolla</b> Yogur natural sin azúcar	<b>Arroz a la cazuela con verduras</b> Tortilla de calabacín con ensalada variada con lentejas Macedonia	<b>Coliflor, brócoli y patata</b> <b>Guisado de alubias blancas</b> Naranja	Pasta <b>integral</b> a la napolitana <b>Tortilla francesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga</b> Plátano

La declaración de alérgenos, conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información proporcionada al consumidor, está disponible en la Dirección del Centro.  
Se servirán frutas variadas y de temporada.  
Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación.  
Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.  
**Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene carne ni pescado o posibles trazas.**  
Todos los procesados, precocinados y embutidos servidos serán sin carne ni pescado o posibles trazas.  
**En caso contrario, se sustituirá por un plato libre de carne y pescado.**



El nombre científico del árbol del cacao es Theobroma cacao. El término "Theo" significa dios o divino, y "broma" quiere decir alimento; por tanto, Theobroma se traduce como "alimento de los dioses". Este nombre refleja el gran valor que siempre ha tenido el cacao, hasta el punto de que en algunas civilizaciones de América Central y América Latina llegó a utilizarse como moneda de cambio durante siglos.



Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poder ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a [info@cesnut.com](mailto:info@cesnut.com)

Programación dietética supervisada por Roser Montané, directora de Cesnut, n° colegiada CAT0681.

