



Lunes - Monday

Martes - Tuesday

Miércoles - Wednesday

Jueves - Thursday

Viernes - Friday



Abril es uno de los primeros meses de la primavera, se acerca el buen tiempo y empiezan a apetecer platos frescos y ligeros. Es la ocasión perfecta para incorporar ensaladas de pasta y de legumbres y poder descubrir nuevas verduras. Además, la primavera también nos ofrece frutas deliciosas, como la fresa, el albaricoque y lo *nespre.

1 al 10

Vacaciones de Pascua



13

Pasta **integral** a la napolitana
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate
Manzana

14

Guisado de alubias blancas
Albóndigas veganas a la jardinera con patata y cebolla al horno
Yogur natural sin azúcar

15

Crema de puerro y zanahoria
Hamburguesa de setas y manzana con ensalada de tomate zanahoria y maíz
Pera

16

Arroz con salsa de tomate
Tortilla de calabacín con pisto de verduras y garbanzos
Naranja

17

Tricolor de verduras
Guisantes con patata y cebolla
Macedonia

20

Paella **de verduras**
Lentejas estofadas con verduras
Manzana

21

Crema de verduras
Tortilla de patata con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Yogur natural sin azúcar

22

Verduras salteadas de temporada con lentejas
Hamburguesa de coliflor y queso con patatas fritas
Pera

23

Pasta **integral** con **salsa de queso**
Tortilla francesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga
Macedonia

24

Garbanzos con vegetales de temporada
Salchichas veganas con calabacín al horno
Naranja

27

Sopa de **verduras** con fideos **integrales**
Hamburguesa vegana con ensalada de lechuga, maíz y tomate
Plátano

28

Paella de **verduras**
Guisantes con sofrito de tomate y cebolla
Yogur natural sin azúcar

29

Tricolor de verduras
Tortilla de **calabacín** con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria
Naranja

30

Crema de calabaza
Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso
Macedonia

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.

Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poderos 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



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