



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 s/gluten** a la napolitana

Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate

Manzana

14

Guisado de alubias blancas

Lenguado con ajo y perejil con patata y cebolla al horno

Yogur natural sin azúcar

15

Crema de puerro y zanahoria

Estofado de garbanzos

Pera

PROTEÍNA VEGETAL

16

Arroz con salsa de tomate

Pavo al horno con pisto de verduras y garbanzos

Naranja

17

Guisantes con patata y cebolla

Salmón especiado al horno con ensalada de lechuga, tomate y cebolla

Macedonia

20

Paella mixta

Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con ensalada de tomate, zanahoria y maíz

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 garbanzos con patatas fritas

Pera

PROTEÍNA VEGETAL

23

Pasta **integral s/gluten** con salsa amatriciana

Bacalao a la portuguesa **s/gluten o bacalao al horno/plancha** con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga

Macedonia

24

Garbanzos con vegetales de temporada

Butifarra de cerdo a la plancha con calabacín al horno

Naranja

27

Sopa de pollo con fideos **integrales s/gluten**

Pollo al horno/plancha con ensalada de lechuga, maíz y tomate

Plátano

28

Paella de pescado

Merluza al horno con cebolla caramelizada

Yogur natural sin azúcar

29

Tricolor de verduras

Tortilla de atún con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria

Naranja

30

Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso

Pechuga de pavo a la plancha con patata y cebolla al horno

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.

Los platos servidos en este menú serán sin GLUTEN. El pan servido en este menú será sin GLUTEN. Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene GLUTEN o posibles trazas. Todos los procesados, precocinados y embutidos servidos serán sin GLUTEN o posibles trazas. En caso contrario, se sustituirá por un plato libre de GLUTEN.

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.

