



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
Pan con queso en loncha semicurado

14
Guisado de alubias blancas
Lenguado con ajo y perejil con patata y cebolla al horno
Yogur natural sin azúcar
Manzana

15
Crema de puerro y zanahoria
Hamburguesa de setas y manzana con ensalada de tomate zanahoria y maíz
Pera
Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón

16
Arroz con salsa de tomate
Pavo al horno con pisto de verduras y garbanzos
Naranja
Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada

17
Guisantes con patata y cebolla
Salmón especiado al horno con ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Macedonia
Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo

20
Paella mixta
Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con ensalada de tomate, zanahoria y maíz
Manzana
Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada

21
Crema de verduras
Tortilla de patata con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
Yogur natural sin azúcar
Plátano

22
Verduras salteadas de temporada con lentejas
Hamburguesa de coliflor y queso con patatas fritas
Pera
Manzana

23
Pasta integral con salsa amatriciana
Bacalao a la portuguesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga
Macedonia
Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo

24
Garbanzos con vegetales de temporada
Butifarra de cerdo a la plancha con calabacín al horno
Naranja
Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón

27
Sopa de pollo con fideos integrales
Croquetas de pollo con ensalada de lechuga, maíz y tomate
Plátano
Pan con queso en loncha semicurado

28
Paella de pescado
Merluza al horno con cebolla caramelizada
Yogur natural sin azúcar
Manzana

29
Tricolor de verduras
Tortilla de atún con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria
Naranja
Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada

30
Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso
Pechuga de pavo a la plancha con patata y cebolla al horno
Macedonia
Pan con chocolate



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 servirá pan para acompañar las comidas.

Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación.

Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.

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.