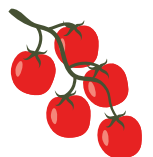


Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
1 Pasta <b>integral</b> al pesto Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga, maíz y tomate Sandía Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	2 Garbanzos y verduras de temporada Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Yogur natural sin azúcar Manzana	3 <i>PROTEÍNA VEGETAL</i> Tricolor de verduras Lentejas estofadas con verduras Naranja Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón	4 Ensalada de arroz Salmón especiado al horno con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Macedonia Pan con queso en loncha semicurado	5 Vichyssoise Jamoncitos de pollo a la cazuela con salsa de tomate con verduras asadas Pera Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo
8 Guisantes con sofrito de tomate y cebolla Bacalao a la portuguesa con calabacín al horno Sandía Plátano	9 Arroz con tomate Pavo al horno con ensalada de tomate, zanahoria y aceitunas Melón Pan con queso en loncha semicurado	10 <i>PROTEÍNA VEGETAL</i> Verduras de temporada y lentejas Hamburguesa de coliflor y queso con patatas fritas Naranja Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón	11 Pasta <b>integral</b> a la napolitana Tortilla francesa con ensalada variada Macedonia Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	12 Crema de calabacín y puerro Butifarra de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria Helado Manzana
15 Pasta <b>integral</b> con salsa de queso Tortilla de patata con ensalada de pimiento rojo, pepino y lechuga Naranja Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	16 Ensalada de alubias blancas Albóndigas a la jardinera con pisto de verduras y garbanzos Yogur natural sin azúcar Plátano	17 <i>PROTEÍNA VEGETAL</i> Coliflor, brócoli y patata Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso Melón Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón	18 Paella de pescado Salmón especiado al horno con ensalada de tomate, zanahoria y maíz Sandía Manzana	19 Crema de puerro y zanahoria Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Macedonia Pan con queso en loncha semicurado
22 Arroz de primavera (guisantes, maíz, zanahoria, calabacín y cebolla) Dados de pavo al horno con cebolla caramelizada Melón Pan con chocolate	23 Lentejas salteadas con verduras Tortilla de atún con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria Sandía Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	24 <i>Festivo</i>	25 Pasta <b>integral</b> con salsa amatriciana Lenguado con ajo y perejil con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Macedonia Pan con queso en loncha semicurado	26 <i>Ultimos dia de curso</i> <b>Gazpacho con picatostes</b> Pizza prosciutto Helado Manzana

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.



El tomate es un alimento básico en nuestra gastronomía, presente en una gran variedad de preparaciones y que nos acompaña en todas las estaciones del año. Uno de estos platos típicos de verano es el gazpacho, una sopa de tomate y hortalizas de temporada, rica en micronutrientes y que contribuye a la hidratación, ideal por los días calurosos de verano



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](mailto:info@cesnut.com)

Programación dietética supervisada por Roser Montané, directora de Cesnut, nº colegiada CAT0681.