

# MENÚ SIN FRUTOS SECOS FEBRERO 2021



LUNES

1

Lentejas con verduritas  
Filete de merluza plancha con ensalada  
Fruta de temporada

8

Crema de verduras y hortalizas  
Lomo plancha con ensalada  
Fruta de temporada

15

Lacitos a la boloñesa  
Ventresca de bacalao plancha con ensalada  
Fruta de temporada

22



MARTES

2

Judías verdes con tomate  
Carne magra de cerdo con arroz blanco  
Fruta de temporada

9

Espaguetis con tomate  
Salmón plancha con verduritas  
Fruta de temporada

16

Alubias canela con verduritas  
Tortilla francesa y loncha de pavo  
Fruta de temporada

23

Arroz con tomate  
Filete de merluza plancha con zanahorias  
Y patatas  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES

3

Sopa de picadillo  
Revuelto de huevo con york y ensalada  
Fruta de temporada

10

Brocoli con zanahoria  
Pollo asado con patatas al horno  
Fruta de temporada

17

Sopa de cabellin  
Albóndigas de ternera natural con pure de patatas  
Fruta de temporada

24

Puchero de garbanzos con tiras de morcillo  
Huevo frito con pisto de verduras  
Fruta de temporada

JUEVES

4

Crema de calabaza  
Filete de pollo plancha con ensalada  
Fruta de temporada

11

Arroz blanco con huevo frito  
Abadejo plancha con ensalada  
Yogur

18

Crema de verduras y hortalizas natural  
Solomillo de pollo plancha con arroz integral  
Yogur

25

Macarrones con atún  
Hamburguesa de ternera natural plancha  
Con ensalada  
Yogur

VIERNES

5

Macarrones con tomate  
Filete de pescadilla plancha con champiñon  
Yogur

12

Sopa de cocido  
Complemento de cocido. Morcillo, repollo, garbanzos, pollo  
Fruta de temporada

19



26

Coliflor salteada  
Lardones de pollo plancha con patatas  
Fruta de temporada

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO y la bebida es AGUA.