



MENÚ del día!

ITP

2 AL 6 MARZO 2020

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS PLATOS	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada
	Arroz con pollo al curry	Judías pintas con codillo	Fusilli con verduras a la siciliana	Coles de Bruselas con bacon	Patatas riojanas
	Alcachofas rebozadas	Coliflor con patata al vapor	Pastel de verduras	Pizza vegetal	Judías verdes salteadas
SEGUNDOS PLATOS	Sopa juliana	Crema de calabacín	Sopa castellana	Sopa de cocido	Crema de verduras con picatostes
	Chuleta de cerdo a la riojana	Jamoncitos de pollo con salsa de soja y naranja	Albóndigas en salsa	Cocido completo	Pavo en salsa de zanahoria
	Lubina a la plancha	Ternera guisada con tomate	Tortilla de patata y pimiento	Caballa al horno con ajo y perejil	Bacalao rebozado con ajo y perejil
PLANCHAS	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha
	Pavo plancha	Pincho moruno	Filete de ternera plancha	Salchicha plancha	Lomo de cerdo plancha
	Lenguadina plancha	Merluza plancha	Lenguado plancha	Caballa plancha	Bacalao plancha
GUARNICIÓN	Aritos de cebolla	Dados de calabacín salteado	Pimiento asado	Repollo salteado	Tomate asado
	Patata al horno con pimentón	Patatas fritas	Arroz blanco	Patata cocida	Patatas gajo
POSTRES	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados
	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero
PROPIEDADES	Alcachofas rebozadas	Coliflor con patata al vapor	Fusilli con verduras y tomate	Pizza vegetal	Ensalada de patata
	Patata al horno con pimentón	Ensalada de judías pintas	Pastel de verduras	Patata cocida con aceite	Crema de verduras con picatostes
	Sopa juliana	Coliflor con patata al vapor	Fusilli con verduras a la siciliana	Garbanzos con repollo y patata	Crema de verduras
	Lubina a la plancha	Pollo plancha con calabacín	Ensalada de lechuga y pepino		Lomo de cerdo plancha con tomate asado



Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios. Avise a nuestro personal para dieta especial.

PRIMEROS PLATOS

- Menos de 250 kcal
- De 250 a 400 kcal
- Más de 400 kcal

SEGUNDOS PLATOS

- Menos de 350 kcal
- De 350 a 500 kcal
- Más de 500 kcal



MENÚ del día!

ITP

9 AL 13 MARZO 2020

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS PLATOS	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada
	Canelones de carne gratinados	Paella de verduras	Guiso de garbanzos con callos	Patatas guisadas con carne	Tallarines salteados con gambas, ajo y AOVE
	Espinacas salteadas con ajo	Guisantes con bechamel de tomate	Coliflor al gratén	Brócoli con queso	Pisto manchego
SEGUNDOS PLATOS	Crema de zanahoria	Sopa de pasta	Crema de calabaza	Sopa de pescado	Crema de puerros con queso
	Pechugas de pollo al horno con queso	Ternera a la jardinera	Pollo asado en salsa de limón y vino	Lomo de cerdo a la pimienta	Alitas de pollo al ajillo
	Atún a la vizcaina	Merluza al horno con patata y cebolla	Fricandó de ternera con champiñón	Huevos rotos con chorizo	Fritura andaluza
PLANCHAS	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha
	Hamburguesa mixta plancha	Brocheta pavo plancha	Lomo adobado plancha	Filete de ternera plancha	Chuleta de cerdo
	Atún a la plancha	Merluza a la plancha	Gallo plancha	Salmón plancha	Calamar a la plancha
GUARNICIÓN	Verduras salteadas	Zanahoria asada al comino	Cebolla al horno	Tomate a la plancha	Calabacín rebozado
	Patata cocida	Patatas fritas	Puré de patata	Arroz frito	Patata al horno con cebolla
POSTRES	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados
	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero
	Quinoa con verduras	Guisantes con bechamel de tomate	Crema de calabaza	Brócoli con queso	Tallarines saltados con ajo y AOVE
	Crema de zanahoria	Ensalada de arroz	Tortilla de queso y verduras	Arroz frito	Pisto manchego
	Espinacas salteadas con ajo	Sopa de pasta	Crema de calabaza	Brócoli con queso	Tallarines salteados con gambas, ajo y AOVE
	Pechugas de pollo plancha con patata cocida	Merluza al horno con patata y cebolla	Pollo asado en salsa de limón y vino	Tortilla francesa con tomate a la plancha	Ensalada de lechuga



Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios. Avise a nuestro personal para dieta especial.

PRIMEROS PLATOS

- Menos de 250 kcal
- De 250 a 400 kcal
- Más de 400 kcal

SEGUNDOS PLATOS

- Menos de 350 kcal
- De 350 a 500 kcal
- Mas de 500 kcal



MENÚ del día!

ITP

16 AL 20 MARZO 2020

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS PLATOS	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada
	Arroz a la cubana	Lentejas estofadas con chorizo	Macarrones en salsa carbonara	Revuelto de espárragos	Patatas estofadas con choco
	Panaché de verduras	Repollo al ajo arriero	Judías verdes salteadas	Coliflor en salsa de queso	Menestra de verduras al vapor
SEGUNDOS PLATOS	Sopa de cebolla	Crema de zanahoria	Sopa de pescado	Sopa de cocido	Crema de champiñón
	Magro de cerdo a la jardinera	Muslos de pollo en salsa de tomate y tomillo	Costillas de cerdo marinadas con barbacoa y soja	Cocido completo	Cordon blue de pavo
	Bacalao confitado con ajos	Escalope de ternera con queso	Frittata mediterránea con vegetales y queso	Sardinas al horno con cachelos	Lubina al horno con verduras
PLANCHAS	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha	Pollo plancha
	Jamón de cerdo	Salchichas plancha	Filete de ternera	Pavo plancha	Lomo de cerdo plancha
	Bacalao plancha	Merluza plancha	Gallo plancha	Sardinas plancha	Lubina plancha
GUARNICIÓN	Fritada de verduras	Verduras salteadas	Judías verdes al vapor	Repollo salteado	Tomate asado
	Patatas al vapor	Patatas fritas	Patatas al ajillo	Patata cocida	Pasta salteada
POSTRES	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados
	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero
PROPIEDADES	Arroz a la cubana	Repollo al ajo arriero	Macarrones en salsa carbonara	Coliflor en salsa de queso	Crema de champiñón
	Sopa de cebolla	Lentejas con verduras	Judías verdes al vapor	Garbanzos con repollo	Tortilla de patata con pimiento
	Panaché de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de pescado	Coliflor en salsa de queso	Menestra de verduras al vapor
PROPIEDADES	Bacalao plancha con patata al vapor	Muslos de pollo en salsa de tomate v tomillo	Frittata mediterránea	Atún plancha con repollo	Lomo de cerdo plancha con tomate asado

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios. Avise a nuestro personal para dieta especial.



PRIMEROS PLATOS
● Menos de 250 kcal
● De 250 a 400 kcal
● Más de 400 kcal

SEGUNDOS PLATOS
● Menos de 350 kcal
● De 350 a 500 kcal
● Más de 500 kcal



MENÚ del día!

ITP

23 AL 27 MARZO 2020

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS PLATOS	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada	Buffet Ensalada
	.Arroz negro	.Lasaña de verduras	.Potaje de garbanzos, bacalao y espinacas	.Patatas guisadas con carne	.Espaguetis con verduras
	.Guisantes con patata cocida	.Brócoli con zanahoria	.Alcachofas en salsa	.Pastel de verduras	.Judías verdes salteadas con bacon
SEGUNDOS PLATOS	.Sopa de pasta	.Crema de marisco	.Sopa castellana	.Crema de verduras	.Puré de patata y zanahoria
	.Pollo al chilindrón	.Pincho moruno en salsa de mostaza	.Pechugas de pollo empanadas	.Carrillera de cerdo al ajillo	.Jamoncitos asados a la naranja
	.Cazón en adobo	.Merluza a la cazuela	.Ternera asada en salsa de Oporto	.Huevos benedict con salsa holandesa y bacon	.Rape con puerro caramelizado
PLANCHAS	.Pollo plancha	.Pollo plancha	.Pollo plancha	.Pollo plancha	.Pollo plancha
	.Chuleta cerdo plancha	.Filete ternera plancha	.Hamburguesa plancha	.Pavo plancha	.Solomillo de cerdo
	.Cazón a la plancha	.Merluza a la plancha	.Mero a la plancha	.Lenguadina a la plancha	.Rape a la plancha
GUARNICIÓN	Pimientos asados	Salteado de champis	Zanahorias aliñadas	Espinacas salteadas	Pipirrana con pimiento asado
	Patata lionesa con cebolla	Papas aliñadas	Patatas fritas	Arroz blanco con limón	Patatas panadera
POSTRES	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados	Lácteos y helados
	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero	Postre casero
	Arroz tres delicias	Lasaña de verduras	Potaje de garbanzos con espinacas	Pastel de verduras	Espaguetis con verduras
	Sopa de pasta	Brócoli con zanahoria	Alcachofas en salsa	Crema de verduras	Puré de patata y zanahoria
	Sopa de pasta	Brócoli con zanahoria	Ensalada mixta	Crema de verduras	Judías verdes al vapor
	Pollo plancha con pimientos asados	Filete ternera plancha	Hamburguesa plancha con zanahoria	Lenguadina plancha con arroz	Pollo a la plancha con pimientos



Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios. Avise a nuestro personal para dieta especial.

PRIMEROS PLATOS

- Menos de 250 kcal
- De 250 a 400 kcal
- Más de 400 kcal

SEGUNDOS PLATOS

- Menos de 350 kcal
- De 350 a 500 kcal
- Más de 500 kcal



MENÚ del día!

ITP

30 MARZO AL 3 ABRIL 2020

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS PLATOS	Buffet Ensalada Macarrones a la amatriciana Espinacas a la catalana Crema parmentier a las finas hierbas	Buffet Ensalada Judías blancas con verduras Verduras a la plancha Sopa de pescado	Buffet Ensalada Risotto al parmesano Guisantes encebollados Crema de verduras	Buffet Ensalada Espaguetis con salsa boloñesa Lombarda salteada con reineta Sopa de cocido	Buffet Ensalada Patatas revolconas Pisto manchego Crema de champiñón al brandy
SEGUNDOS PLATOS	Pollo frito estilo Kentucky Sardinas asadas con tomate	Salchichas al vino blanco Merluza a la gallega	Pechugas de pollo en salsa Ternera a la jardinera	Estofado de cerdo con verduras Huevos horneados con verduras y base de tomate	Pollo asado Gallo en salsa de mejillones
PLANCHAS	Pollo plancha Jamón a la plancha Sardinas a la plancha	Pollo plancha Filete ternera plancha Merluza a la plancha	Pollo plancha Butifarra plancha Lenguado a la plancha	Pollo plancha Pavo plancha Sardinas a la plancha	Pollo plancha Lomo de cerdo plancha Gallo a la plancha
GUARNICIÓN	Menestra de verduras Patatas fritas	Brócoli frito Patata asada	Judías verdes al vapor Dados de patata frita	Repollo salteado Patata cocida	Salteado campestre Pasta salteada
POSTRES	Fruta del tiempo Lácteos y helados Postre casero	Fruta del tiempo Lácteos y helados Postre casero	Fruta del tiempo Lácteos y helados Postre casero	Fruta del tiempo Lácteos y helados Postre casero	Fruta del tiempo Lácteos y helados Postre casero
 	Macarrones con tomate Crema parmentier a las finas hierbas	Judías blancas con verduras Verduras a la plancha	Risotto al parmesano Crema de verduras	Lombarda salteada con reineta Espaguetis rehogados	Pisto manchego Ensalada de patata
	Crema parmentier a las finas hierbas Jamón plancha con menestra	Judías blancas con verduras Ensalada de lechuga	Crema de verduras Lenguado plancha con judías verdes	Lombarda salteada con reineta Pavo plancha con repollo	Pisto manchego Gallo en salsa de mejillones

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios. Avise a nuestro personal para dieta especial.

PRIMEROS PLATOS
 Menos de 250 kcal
 De 250 a 400 kcal
 Más de 400 kcal

SEGUNDOS PLATOS
 Menos de 350 kcal
 De 350 a 500 kcal
 Más de 500 kcal