



MENÚ DEL 30 NOVIEMBRE AL 4 DICIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	FIDEUA A LA ZAMORANA	LENTEJAS CON COSTILLA	FETUCHINI AL AROMA DE TRUFA	PATATAS ESTOFADAS CON CARNE	ARROZ CON SETAS
	BRÓCOLI, ZANAHORIA Y PATATA AL VAPOR	ACELGAS CON PATATA	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN	PISTO DE VERDURAS	MUSAKA DE CARNE
	CREMA DE PUERROS	SOPA CASTELLANA	CREMA DE ZANAHORIA CON PARMESANO	SOPA DE COCIDO	CREMA DE VERDURAS BRASEADAS CON PICADILLO DE HUEVO
	ESCALOPINES DE TERNERA A LA CARBONARA	JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON LIMÓN	ESCALOPE DE CERDO	COCIDO MADRILEÑO	CONEJO RUSTIDO
	DORADA AL HORNO CON VERDURAS	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON REBANADA DE PAYES CON TOMATE	PESCADO FRESCO	ESTOFADO DE PAVO A LA JARDINERA	PESCADO FRESCO
	<b>PLANCHAS</b>				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA	PECHUGA DE PAVO	CHULETA DE CERDO	CHURRASCO DE TERNERA
	SARDINAS A LA PLANCHA	FILETE DE GALLO	PESCADO FRESCO	FILETE DE BACALAO	PESCADO FRESCO
	BERENJENA A LA PLANCHA	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON CEBOLLA Y AJO	CALABAZA AL HORNO	CALABACÍN REBOZADOS	MACEDONIA DE VERDURAS
	PATATA ASADA	BONIATO ASADO	PATATAS FRITAS	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	QUINOA CON PIMIENTO ROJO SALTEADO
	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
	Crema de puerros	Acelgas con patata	Crema de zanahoria con parmesano	Sopa de cocido	Macedonia de verduras
	Dorada al horno con verduras	Jamoncitos de pollo al horno con limón	Pescado fresco con calabaza	Pechuga de pollo con patata al vapor	Churrasco de ternera a la plancha
	Pasta con verduras	Lentejas con verduras	Fetuchini al aroma de trufa	Garbanzos con patata	Arroz con setas
	Crema de puerros	Acelgas con patata	Guisantes salteados con cebolla	Pisto de verduras	Crema de verduras braseadas con picadillo de huevo

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal  
 SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES

FESTIVO

MARTES

FESTIVO

MIÉRCOLES

Ensalada elaborada
ALUBIAS PINTAS CON ARROZ
JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA
SOPA DE VERDURAS CON JAMÓN
FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO
PECHUGA DE POLLO
LOMO ADOBADO
CABALLA A LA PLANCHA
TOMATE PROVENZAL
PATATA PANADERA
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Judías verdes con patata y zanahoria
Jamoncitos de pollo al ajillo
Alubias pintas con arroz
Judías verdes con patatas y zanahoria

JUEVES

Ensalada elaborada
PATATAS ESTOFADAS CON SETAS
ESPINACAS SALTEADAS CON PASAS Y PIÑONES
CREMA DE CALABACÍN
PESCADO FRESCO
MAGRO DE CERDO A LA RIOJANA
PECHUGA DE POLLO
ENTRECOT DE TERNERA
PESCADO FRESCO
PIMIENTO ITALIANO FRITO
ARROZ PILAFF
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Crema de calabacín
Entrecot de ternera a la plancha
Patatas estofadas con setas
Crema de calabacín

VIERNES

Ensalada elaborada
RAVIOLIS DE CARNE CON SALSA DE TOMATE Y QUESO
VERDURAS A LA BRASA
SOPA MARAVILLA CON POLLO
REDONDO DE TERNERA A LA PIMINETA VERDE
REVOLTILLO DE MORCILLA CON MANZANA
PECHUGA DE POLLO
JAMON FRESCO
LENGUADINA A LA PLANCHA
CALABACÍN AL HORNO CON ACEITE DE PIMENTÓN
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Sopa maravilla con pollo
Lenguadina a la plancha con calabacín
Pasta salteada con tomate
Verduras a la brasa

PLANCHAS

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal  
 SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 14 AL 18 DE DICIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	ARROZ CON MARISCO	FABADA ASTURIANA	MACARRONES CON CHORIZO	GUIISO MARINERO DE PATATAS Y DORADA	ARROZ CON CONEJO
	BRÓCOLI CON PATATA AL VAPOR	ACELGAS AL AJILLO	CALABACIN RELLENO DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	GUISANTES ENCEBOLLADOS
	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	SOPA DE COCIDO	CREMA DE PUERROS
SEGUNDOS	TACOS DE TERNERA A LA JARDINERA	ALITAS DE POLLO MARINADAS	COSTILLAS DE CERDO A LA MIEL	COCIDO MADRILEÑO	CALDERETA DE CORDERO
	FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE	HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATA Y CHISTORRA	PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO	PESCADO FRESCO
	PLANCHAS				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SECRETO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE TERNERA
	ATÚN A LA PLANCHA	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	FILETE DE GALLO A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO
GUARNICIÓN	BERENJENA AL HORNO	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON CEBOLLA Y AJO	PISTO DE VERDURAS	TOMATE AL HORNO	CHAMPIÑONES SALTEADOS
	PURÉ DE PATATAS	PATATAS FRITAS	PATATA ASADA	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	PASTA CON PIÑA Y SALSA DE SOJA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
PROPUESTA SALUDABLE	Brócoli con patata al vapor	Sopa de verduras	Crema de champiñones	Sopa de cocido	Guisantes encebollados
	Atún a la plancha con berenjena al horno	Tortilla de queso con judías verdes	Pechuga de pavo a la plancha	Garbanzos con verduras	Pescado fresco con champiñones
PROPUESTA VEGETARIANO	Crema de calabaza	Sopa de verduras	Calabacín relleno de verduras	Sopa de cocido	Guisantes encebollados
	Arroz con tomate	Alubias blancas con verduras	Macarrones con tomate	Garbanzos con verduras	Arroz con verduras

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal  
 SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 21 AL 25 DE DICIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES

Ensalada elaborada
FIDEUÁ CON GAMBA, CALAMAR Y MEJILLÓN
ESPINACAS A LA CREMA GRATINADAS
SOPA CASTELLANA

FRICANDÓ DE TERNERA A LA CERVEZA
TORTILLA DE PATATA RELLENA DE BEICON Y QUESO

PECHUGA DE POLLO
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
FILETE DE BACALAO PLANCHA

PIMIENTOS ASADOS
BONIATO ASADO

FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
--

Fideua con gamba, calamar y mejillón
Ensalada mixta

Espinacas a la crema gratinadas
Tortilla de patata con pimientos asados

MARTES

Ensalada elaborada
ARROZ CON BACALAO
COLIFLOR AL AJOARRIERO
CREMA DE CALABAZA

JAMÓN ASADO CON ZANAHORIA Y PIMIENTO
PESCADO FRESCO

PLANCHAS
PECHUGA DE POLLO
PECHUGA DE PAVO
PESCADO FRESCO

SALTEADO CAMPESTRE
PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL

FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
--

Coliflor al ajo arriero
Jamón asado con zanahoria y pimiento

Coliflor al ajo arriero
Ensalada de arroz

MIÉRCOLES

Ensalada elaborada
GARBANZOS CON VERDURAS
PISTO MURCIANO
SOPA DE CEBOLLA

REDONDO DE TERNERA AL HORNO EN SU JUGO
POLLO ASADO

PECHUGA DE POLLO
LACÓN A LA PLANCHA
SALMÓN A LA PLANCHA

GUISANTES SALTEADOS
PATATA PANADERA

FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
--

Sopa de cebolla
Salmón a la plancha

Garbanzos con verduras
Sopa de cebolla

JUEVES

VIERNES



Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal  
 SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 28 DE DICIEMBRE 2020 AL 1 DE ENERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
PAELLA MIXTA	POTAJE DE COCIDO EXTREMEÑO	ESPAGUETIS BOLOÑESA
GUISANTES A LA MENTA	FRITADA DE BERENJENA Y CALABACIN CON QUESO DE CABRA Y MIEL	ACELGAS CON PATATA AL VAPOR
CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES	SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO	CREMA DE VERDURAS
ESCALOPE DE TERNERA EN SALSA DE MANZANA	REDONDO DE PAVO CON SALSA DE MOSTAZA	CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO
DORADA AL HORNO CON VERDURAS	HUEVOS A LA FIORENTINA	PESCADO FRESCO
<b>PLANCHAS</b>		
PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
JAMÓN A LA PLANCHA	CHURRASCO DE TERNERA CON CHIMICHURRI	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA
EMPERADOR A LA PLANCHA	LENGUADINA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO
VERDURAS A LA BRASA	BERENJENA A LA PLANCHA	CALABAZA AL HORNO
PATATAS CHIPS	PURE DE PATATAS CON LECHE	PATATAS CON QUESO GRATINADAS
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Paella mixta	Sopa de fideos con picadillo	Acelgas con patata al vapor
	Lengüadina plancha con berenjena	Pechuga de pavo plancha con calabaza
Guisantes a la menta	Fritada de berenjena y calabacín con queso de cabra y miel	Espaguetis con tomate
Arroz tres delicias	Huevos a la florentina	Crema de verduras

JUEVES

VIERNES



Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



**PRIMEROS** Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal  
**SEGUNDOS** Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal

