



MENÚ DEL 4 AL 8 DE ENERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GLARNICIÓN

POSTRE



LUNES

| | |
|--|--|
| Ensalada elaborada | |
| MACARRONES NAPOLITANA | |
| ESPINACAS SALTEADAS CON JAMÓN | |
| SOPA DE CHAMPIÑON | |
| PECHUGA DE POLLO AL CURRY | |
| BACALAO AL ALIOLI DE MIEL | |
| PLANCHAS | |
| PECHUGA DE POLLO | |
| FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA | |
| FILETE DE BACALAO PLANCHA | |
| CALABACÍN AL HORNO | |
| PATATAS FRITAS | |
| FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS | |
| Macarrones napolitana | |
| Ensalada mixta | |
| Macarrones napolitana | |
| Sopa de champiñón | |

MARTES

| | |
|--|--|
| Ensalada elaborada | |
| ARROZ MAR Y MONTAÑA | |
| JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA | |
| CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES | |
| CHULETA DE CERDO AL AJILLO | |
| PESCADO FRESCO | |
| PLANCHAS | |
| PECHUGA DE POLLO | |
| PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA | |
| PESCADO FRESCO | |
| TOMATE PROVENZAL | |
| PATATA Y PUERRO | |
| FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS | |
| Judías verdes con patata y zanahoria | |
| Pescado fresco con tomate provenzal | |
| Crema parmentier con picatostes | |
| Arroz tres delicias | |

MIÉRCOLES

FESTIVO

JUEVES

| | |
|--|--|
| Ensalada elaborada | |
| PATATAS CON SETAS | |
| PISTO MURCIANO | |
| CREMA DE CALABACÍN Y ROQUEFORT | |
| ESTOFADO DE CERDO ORIENTAL | |
| PESCADO FRESCO | |
| PLANCHAS | |
| PECHUGA DE POLLO | |
| ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA | |
| PESCADO FRESCO | |
| PURÉ DE BRÓCOLI | |
| ARROZ INTEGRAL | |
| FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS | |
| Pisto murciano | |
| Entrecot a la plancha | |
| Patatas con setas | |
| Crema de calabacín y roquefort | |

VIERNES

| | |
|--|--|
| Ensalada elaborada | |
| LASAÑA DE CARNE | |
| MENESTRA SALTEADA CON CHISTORRA | |
| SOPA DE PESCADO CON FIDEOS | |
| ESTOFADO DE TERNERA CON SETAS | |
| PASTEL DE TORTILLA | |
| PLANCHAS | |
| PECHUGA DE POLLO | |
| LOMO ADOBADO A LA PLANCHA | |
| PESCADILLA A LA PLANCHA | |
| PIMIENTO ITALIANO FRITO | |
| BONIATO ASADO | |
| FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS | |
| Sopa de pescado con fideos | |
| Lomo adobado a la plancha | |
| Pasta con tomate | |
| Menestra al vapor | |

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 11 AL 15 DE ENERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|------------|---|--|--|--|--|
| PRIMEROS | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada |
| | TALLARINES CON ATÚN | LENTEJAS VEGANAS | CANELONES DE ESPINACAS CON BECHAMEL | PATATAS ESTOFADAS CON COSTILLA | ARROZ A LA MILANESA |
| | TIMBAL DE BERENJENA CON RICOTA, MIEL Y CRUJIENTE DE CEBOLLA | BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA | GUISANTES CON PATATA Y ZANAHORIA | ACELGAS SALTEADAS CON ALMENDRA LAMINADA | JUDÍAS VERDES CON BACON |
| | CREMA DE VERDURAS CON PAN DE AJO Y PEREJIL | SOPA DE VERDURAS JULIANA Y AROMÁTICAS | CREMA DE POLLO | SOPA DE COCIDO | CREMA DUBARRY |
| SEGUNDOS | CHURRASCO DE TERNERA CON CHIMICHURRI | POLLO EN Salsa BARBACOA | LOMO ADOBADO EN Salsa DE PIMIENTO VERDE Y QUESO DE CABRA | COCIDO MADRILEÑO | CONEJO AL AJILLO |
| | SALMÓN AL CAVA | HUEVOS ROTOS CON MATANZA | PESCADO FRESCO | JAMONCITOS DE POLLO CON ROMERO | PESCADO FRESCO |
| | PLANCHAS | | | | |
| | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO |
| | LOMO DE CERDO A LA PLANCHA | HAMBURGUESA DE TERNERA | PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA | FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA | SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA |
| | ATÚN A LA PLANCHA | FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA | FILETE DE GALLO A LA PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA |
| GUARNICIÓN | CHAMPIÑONES SALTEADOS | PISTO | VERDURAS A LA BRASA | ZANAHORIAS CON COMINO | TOMATE AL HORNO CON ALBAHACA |
| | PATATA PANADERA GUARNICION | PATATAS FRITAS | PURE DE PATATAS | PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL | PASTA SALTEADA CON VERDURAS |
| 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 |
| | Tallarines con atún | Lentejas veganas | Guisantes con patata y zanahoria | Sopa de cocido | Crema dubarry |
| | Ensalada mixta | Ensalada de lechuga y tomate | Pescado fresco plancha con verduras | Jamoncitos de pollo con romero | Solomillo de cerdo a la plancha |
| | Crema de verduras | Lentejas veganas | Canelones de espinacas con bechamel | Garbanzos con patata | Arroz a la milanesa |
| | Tallarines con tomate | Brócoli al vapor con zanahoria | Guisantes con patata y zanahoria | Acelgas salteadas | Crema Dubarry |

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 18 AL 22 DE ENERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|------------|--|--|--|--|--|
| PRIMEROS | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada |
| | ESPAGUETIS BOLOÑESA | ARROZ NEGRO CON CALAMARES | FABADA ASTURIANA | PATATAS GUIADAS CON SEPIA | MACARRONES CON SALSA DE TOMATE CON CHORIZO |
| | COLIFLOR FLORENTINA | ESPINACAS AL VAPOR CON PATATAS | VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCO | MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR | TRINXAT DE COL Y PATATA |
| | SOPA MARINERA CON PISTONES | CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE JAMÓN | SOPA DE CEBOLLA | CREMA DE CALABACÍN | SOPA BULLABESA |
| | POLLO AL CURRY | ESTOFADO DE CERDO CON PIÑA | REDONDO DE TERNERA AL VINO TINTO | CARRILLERA DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE | TERNERA EN SALSA CON MENESTRA |
| | MERLUZA A LA VIZCAÍNA | PESCADO FRESCO | ALITAS DE POLLO AL AJILLO | PESCADO FRESCO | TORTILLA DE PATATAS Y BACALAO |
| | PLANCHAS | | | | |
| SEGUNDOS | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO |
| | FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA | PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA | SAJONIA A LA PLANCHA | ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA | CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA |
| | DE MERLUZA A LA PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA | CABALLA A LA PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA | MERO A LA PLANCHA |
| GUARNICIÓN | SALTEADO DE PIMIENTO, CALABACÍN Y BERENJENA | BRÓCOLI AL VAPOR | MACEDONIA DE VERDURAS | BERENJENA REBOZADA | PIMIENTO VERDE AL HORNO |
| | PATATAS CON QUESO GRATINADAS | PATATAS AL AJILLO | PATATAS CHIPS | ARROZ SALTEADO | BONIATO ASADO |
| 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 |
| | Sopa marinera con pistones | Espinacas al vapor con patatas | Sopa de cebolla | Menestra de verduras al vapor | Sopa bullabesa |
| | Pollo al curry | Pescado fresco plancha con brócoli | Sajonia plancha con macedonia | Pechuga de pollo a la plancha con ensalada | Tortilla de queso con pimiento verde al horno |
| | Espaguetis con salsa de tomate | Arroz negro con verdura | Judías con verduras | Arroz salteado con berenjena | Macarrones con salsa de tomate |
| | Coliflor florentina | Crema de calabaza | Sopa de cebolla | Menestra de verduras al vapor | Trinxat de col y patata |

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 25 AL 29 DE ENERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|------------|--|--|--|--|--|
| PRIMEROS | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada | Ensalada elaborada |
| | LASAÑA BOLOÑESA | ALUBIAS BLANCAS A LA MARINERA | TALLARINES CON SALSA BECHAMEL Y QUESO | PATATAS A LA RIOJANA | PAELLA MIXTA |
| | BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN | ACELGAS SALTEADAS CON BACON | JUDIÁS VERDES Y PATATA CON SOFRITO DE TOMATE | GUISANTES A LA MENTA | COLIFLOR AL AJO ARRIERO |
| | CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES | SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO | CREMA DE CIGALAS | SOPA DE COCIDO | CREMA DE VERDURAS |
| | AMERICAN BEEF BURGUER | POLLO ASADO A LA CAMPESINA | COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA | COCIDO MADRILEÑO | CORDERO A LA PLANCHA CON BERENJENA AGRIDULCE |
| | LENGUADINA A LA MEUNIERE | HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS | PESCADO FRESCO | PAVO AL HORNO | PESCADO FRESCO |
| | PLANCHAS | | | | |
| SEGUNDOS | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO | PECHUGA DE POLLO |
| | JAMÓN FRESCO A LA PLANCHA | CHURRASCO DE TERNERA | PAVO A LA PLANCHA | CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA | FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA |
| | SALMÓN A LA PLANCHA | LENGUADINA A LA PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA | FILETE DE BACALAO PLANCHA | PESCADO FRESCO PLANCHA |
| GUARNICIÓN | PISTO | PIMIENTOS ASADOS | BERENJENA REBOZADA | ZANAHORIAS CON COMINO | VERDURAS A LA BRASA |
| | PATATAS CHIPS | PATATAS FRITAS | PATATAS AL CURRY | PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL | CODITOS CON ACEITE DE ROQUEFORT Y PEREJIL |
| 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 |
| | Brócoli salteado con jamón | Acelgas al vapor | Crema de cigalas | Guisantes a la menta | Paella mixta |
| | Lenguadina a la meuniere | Pollo asado a la campesina | Pescado fresco plancha con verdura | Pavo al horno | Ensalada de lechuga y cebolla |
| | Arroz a la cubana | Acelgas salteadas | Tallarines con salsa bechamel y queso | Guisantes a la menta | Arroz con verduras |
| | Crema parmentier con picatostes | Huevos fritos con patatas | Judías verdes y patata con sofrito de tomate | Garbanzos con patatas | Crema de 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

