



MENÚ DEL 1 AL 5 DE FEBRERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	TALLARINES A LA CARBONARA	ARROZ CALDOSO CON RAPE	GARBANZOS CON BACALAO	PATATAS A LA MARINERA	LASAÑA A LA BOLOÑESA
	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	JUDÍAS VERDES CON PATATA AL VAPOR	TOMBET MALLORQUÍN	ESPINACAS SALTEADAS	BRÓCOLI CON JAMÓN
	SOPA DE CHAMPIÑON	CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS	SOPA MINESTRONE	CREMA DE CALABACÍN	SOPA MARINERA CON MARAVILLA
	FILETE DE POLLO EMPANADO	CODILLOS RUSTIDOS	ESCALOPÍN DE TERNERA CON SETAS	SALCHICHAS DE CERDO Y CONFITURA DE CEBOLLA	REDONDO DE TERNERA A LA JARDINERA
	TRUCHA A LA NAVARRA	PESCADO FRESCO	CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO	PESCADO FRESCO	HUEVOS RANCHEROS
	PLANCHAS				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	HAMBURGUESA DE TERNERA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SECRETO A LA PLANCHA	ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA
	PESCADILLA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	CAZÓN PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
	TOMATE AL HORNO	CALABACÍN ASADO	GUISANTES Y PATATAS CON HINOJO	PURÉ DE BRÓCOLI	CHAMPIÑONES SALTEADOS
	PATATAS FRITAS	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	PATATA ASADA	ARROZ CON MAÍZ Y PASAS	PATATA Y PUERRO
	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 de champiñón	Crema de espárragos blancos	Tombet mallorquín	Crema de calabacín	Brócoli con jamón
	Pechuga de pollo plancha con tomate	Pescado fresco plancha con calabacín	Cuarto trasero de pollo asado	Pescado fresco plancha con puré de brócoli	Huevos rancheros
	Tallarines con nata	Ensalada de arroz	Garbanzos con verduras	Ensalada de patata	Pasta con verduras
	Menestra de verduras al vapor	Crema de espárragos blancos	Sopa minestrone	Crema de calabacín	Brócoli 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 8 AL 12 FEBRERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	FIDEUA CON VERDURAS	LENTEJAS CON COSTILLA	TALLARINES FRUTTI DI MARE	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
SEGUNDOS	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
	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	CHULETA DE CERDO	CHURRASCO DE TERNERA
	CABALLA A LA PLANCHA	FILETE DE GALLO	PESCADO FRESCO	FILETE DE BACALAO	PESCADO FRESCO
GUARNICIÓN	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
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
	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	Tallarines con salsa de verduras	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





MENÚ DEL 15 AL 19 DE FEBRERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	MACARRONES CON VERDURAS	PAELLA MARINERA	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ	PATATAS ESTOFADAS CON SETAS	RAVIOLIS DE CARNE CON SALSA DE TOMATE Y QUESO
	COLIFLOR Y BRÓCOLI GRATÉN	ESPINACAS SALTEADAS CON PASAS Y PIÑONES	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA	PARRILLADA DE VERDURAS	VERDURAS A LA BRASA
	SOPA DE PESCADO CON FIDEOS	VICHYSOISE	SOPA DE VERDURAS CON JAMÓN	CREMA DE CALABACÍN	SOPA MARAVILLA CON POLLO
	PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE QUESO	LOMO ASADO CON SALSA DE MANZANA	FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS	MAGRO DE CERDO A LA RIOJANA	REDONDO DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE
	MERO AL HORNO CON VERDURAS	PESCADO FRESCO	JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO	PESCADO FRESCO	REVUELTO DE TRIGUEROS
	PLANCHAS				
	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	LOMO ADOBADO	ENTRECOT DE TERNERA	JAMON FRESCO
	MERO A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	CABALLA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	LENGUADINA A LA PLANCHA
	ZANAHORIAS, GUI SANTES, JUDIAS Y CHAMPIÑONES	SALTEADO CAMPESTRE	TOMATE PROVENZAL	PIMIENTO ITALIANO FRITO	CALABACÍN AL HORNO CON ACEITE DE PIMENTÓN
	PATATAS AL CURRY	PATATAS AL AJILLO	PATATA PANADERA	ARROZ PILAFF	PATATAS FRITAS
	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 de fideos con verduras	Espinacas salteadas	Judías verdes con patata y zanahoria	Crema de calabacín	Sopa maravilla con pollo
	Mero al horno con verduras	Pescado fresco plancha con salteado	Jamoncitos de pollo al ajillo	Entrecot de ternera a la plancha	Lenguadina a la plancha con calabacín
	Macarrones con verduras	Vichyssoise	Alubias pintas con arroz	Patatas estofadas con setas	Pasta salteada con tomate
	Coliflor y brócoli al gratén	Espinacas salteadas con pasas y piñones	Judías verdes con patatas y zanahoria	Crema de calabacín	Verduras a la brasa

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 22 AL 26 DE FEBRERO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	ESPAGUETIS CON SALSA DE QUESO AZUL	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
	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
	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
	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 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
	Crema de calabaza	Sopa de verduras	Calabacín relleno de verduras	Sopa de cocido	Guisantes encebollados
	Espaguetis con salsa de queso azul	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

