



MENÚ DEL 1 AL 5 DE MARZO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada MACARRONES CON CHORIZO JUDÍAS VERDES CON PATATA AL VAPOR SOPA BULLABESA	Ensalada elaborada ARROZ CON BACALAO COLIFLOR AL AJOARRIERO CREMA DE CALABAZA	Ensalada elaborada POTAJE DE GARBANZOS PISTO MURCIANO SOPA DE VERDURAS	Ensalada elaborada PATATAS A LA RIOJANA ESCALIBADA CON REBANADA DE PAN CREMA DE VERDURAS	Ensalada elaborada FIDEUÁ CON GAMBA, CALAMAR Y MEJILLÓN ESPINACAS A LA CREMA GRATINADAS SOPA CASTELLANA
SEGUNDOS	JAMONCITOS DE POLLO AL CHILINDRÓN SARDINAS A LA ANDALUZA	JAMÓN ASADO CON ZANAHORIA Y PIMIENTO PESCADO FRESCO	FRICANDÓ DE TERNERA A LA CERVEZA POLLO ASADO	SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA Y CHAMPIÑONES PESCADO FRESCO	REDONDO DE TERNERA AL HORNO EN SU JUGO TORTILLA DE PATATA RELLENA DE BEICON Y QUESO
GUARNICIÓN	PECHUGA DE POLLO FILETE DE TERNERA PLANCHA CABALLA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO PECHUGA DE PAVO PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO LACÓN A LA PLANCHA SALMÓN A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO ENTRECOT DE TERNERA PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA FILETE DE BACALAO PLANCHA
POSTRE	CALABACÍN AL HORNO PATATAS FRITAS	SALTEADO CAMPESTRE PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	GUISANTES SALTEADOS PATATA PANADERA	ZANAHORIAS CON COMINO ARROZ ESPECIADO	PIMIENTOS ASADOS BONIATO ASADO
PROPUESTA SALUDABLE	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Judías verdes con patata al vapor Lomo de cerdo con calabacín al horno	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Coliflor al ajo arriero Jamón asado con zanahoria y pimiento	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Sopa de verduras Salmón a la plancha	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Crema de verduras Pescado fresco plancha con zanahorias con comino	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Fideua con gamba, calamar y mejillón Ensalada mixta
PROPUESTA VEGETARIANO	Macarrones con salsa de tomate Judías verdes con patata al vapor	Coliflor al ajo arriero Arroz con verduras	Garbanzos con pimentón y aceite de oliva Sopa de verduras	Escalibada con rebanada de pan Patatas estofadas	Espinacas a la crema gratinadas Tortilla de patata con pimientos asados

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 DE MARZO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	RAVIOLIS DE CARNE CON SALSA DE QUESO	LENTEJAS ESTOFADAS	ESPAGUETIS BOLOÑESA	PATATAS ESTOFADAS A LA MARINERA	ARROZ CON VERDURAS Y SETAS
	GUISANTES SALTEADOS	FRITADA DE BERENJENA Y CALABACIN CON QUESO DE CABRA Y MIEL	ACELGAS CON PATATA AL VAPOR	PANACHÉ DE VERDURAS	BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN
	CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES	SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO	CREMA DE ZANAHORIA CON PARMESANO
	CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO	PAVO CON SALSA DE MOSTAZA	TERNERA EN SALSA DE MANZANA	COCIDO MADRILEÑO	CONejo AL AJILLO
	DORADA AL HORNO CON VERDURAS	HUEVOS CON JAMÓN	PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN	PESCADO FRESCO
	PLANCHAS				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	JAMÓN A LA PLANCHA	CHURRASCO DE TERNERA CON CHIMICHURRI	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
	EMPERADOR A LA PLANCHA	LENGUADINA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO
	VERDURAS A LA BRASA	CALABAZA SALTEADA	BERENJENA AL HORNO	ZANAHORIA CON CURRY	MACEDONIA DE VERDURAS
	PATATAS CHIPS	PURE DE PATATAS CON LECHE	PATATAS CON QUESO GRATINADAS	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	COUS-COUS CON VERDURAS
	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
	Guisantes salteados	Sopa de fideos con picadillo	Acelgas con patata al vapor	Garbanzos salteados	Crema de zanahoria con parmesano
	Jamón a la plancha	Lenguadina plancha con calabaza	Pechuga de pavo plancha con calabaza	Ensalada mixta	Filete de ternera plancha
	Guisantes salteados	Fritada de berenjena y calabacín con queso de cabra y miel	Espaguetis con tomate	Garbanzos salteados	Crema de zanahoria con parmesano
	Pasta con salsa de queso	Huevos fritos	Crema de verduras	Panaché de verduras	Arroz con verduras y setas

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 MARZO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES

Ensalada elaborada
MACARRONES CON PESTO Y BRÓCOLI
ESPINACAS SALTEADAS
SOPA DE JAMÓN
PECHUGA DE POLLO AL CURRY
BACALAO AL ALIOLI DE MIEL
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
Espinacas salteadas
Pollo a la plancha
Macarrones con pesto y brócoli
Espinacas salteadas

MARTES

Ensalada elaborada
ARROZ MAR Y MONTAÑA
JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA
CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES
ESTOFADO DE CERDO ORIENTAL
PESCADO FRESCO
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

Ensalada elaborada
ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS CON CHORIZO
COLIFLOR CON PATATAS AL VAPOR
SOPA MARAVILLA
ESCALOPINES DE TERNERA A LA CARBONARA
CROQUETAS VARIADAS
PECHUGA DE POLLO
BUTIFARRA DE ROQUEFORT A LA PLANCHA
SARDINAS A LA PLANCHA
MACEDONIA DE VERDURAS
PATATAS AL AJILLO
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Sopa maravilla
Cuarto trasero de pollo a la sidra, manzana y pasas
Sopa maravilla
Croquetas de setas

JUEVES

Ensalada elaborada
MARMITAKO DE ATÚN
VERDURAS ASADAS
CREMA DE CALABACÍN Y ROQUEFORT
CHULETA DE CERDO AL AJILLO
PESCADO FRESCO
PECHUGA DE POLLO
ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA
PESCADO FRESCO
PURÉ DE BRÓCOLI
ARROZ INTEGRAL
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Verduras asadas
Entrecot a la plancha
Verduras asadas
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
PECHUGA DE POLLO
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
PESCADILLA A LA PLANCHA
PIMIENTO ITALIANO FRITO
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
Sopa de pescado con fideos
Lomo adobado a la plancha
Lasaña de espinacas
Tortilla de queso

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 22 AL 26 DE MARZO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada MACARRONES CON TOMATE Y CHORIZO ACELGAS SALTEADAS CON ALMENDRA LAMINADA CREMA DE VERDURAS	Ensalada elaborada LENTEJAS CON VERDURAS GUISANTES CON PATATA Y ZANAHORIA SOPA DE VERDURAS JULIANA Y AROMÁTICAS	Ensalada elaborada CANELONES DE ESPINACAS CON BECHAMEL BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA CREMA DE POLLO	Ensalada elaborada PATATAS ESTOFADAS CON COSTILLA TIMBAL DE BERENJENA CON MIEL Y CRUJIENTE DE CEBOLLA SOPA DE COCIDO	Ensalada elaborada ARROZ A LA MILANESA JUDÍAS VERDES CON BACON CREMA DUBARRY
SEGUNDOS	CHURRASCO DE TERNERA CON CHIMICHURRI LUBINA CON VERDURAS	POLLO EN Salsa BARBACOA HUEVOS ROTOS CON MATANZA	LOMO ADOBADO EN Salsa DE PIMIENTO VERDE Y QUESO DE CABRA PESCADO FRESCO	COCIDO MADRILEÑO JAMONCITOS DE POLLO CON ROMERO	CALDERETA DE CORDERO PESCADO FRESCO
GUARNICIÓN	PECHUGA DE POLLO SALCHICHAS PLANCHA LUBINA A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO HAMBURGUESA DE TERNERA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA PESCADO FRESCO PLANCHA	PECHUGA DE POLLO SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA FILETE DE GALLO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA PESCADO FRESCO PLANCHA
POSTRE	CALABAZA AL HORNO ARROZ PILAF	PISTO PATATAS FRITAS	VERDURAS A LA BRASA PURE DE PATATAS	ZANAHORIAS CON COMINO PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	TOMATE AL HORNO CON ALBAHACA PASTA SALTEADA CON VERDURAS
PROPUESTA SALUDABLE	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Crema de verduras Pechuga de pollo plancha con calabaza al horno	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Lentejas con verduras Ensalada de lechuga y tomate	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Brócoli al vapor con zanahoria Pescado fresco plancha con verduras	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Sopa de cocido Jamoncitos de pollo con romero	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS Crema dubarry Ternera plancha con tomate al horno
PROPUESTA VEGETARIANO	Macarrones con tomate Crema de verduras	Lentejas con verduras Guisantes con patata y zanahoria	Canelones de espinacas con bechamel Brócoli al vapor con zanahoria	Garbanzos con patata Acelgas salteadas	Arroz salteado con verduras 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 29 AL 31 DE MARZO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	FESTIVO	FESTIVO
	ESPAGUETIS AL PESTO	ARROZ NEGRO CON CALAMARES	FABADA ASTURIANA		
	COLIFLOR FLORENTINA	ESPINACAS AL VAPOR CON PATATAS	ALCACHOFAS CON JAMÓN		
	SOPA MARINERA CON PISTONES	CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE JAMÓN	SOPA DE AVE		
	MUSLITO DE POLLO EN SALSA	ESTOFADO DE CERDO	REDONDO DE TERNERA AL VINO TINTO		
	MERLUZA A LA VIZCAÍNA	PESCADO FRESCO	ALITAS DE POLLO AL AJILLO		
SEGUNDOS	PLANCHAS				
	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		
	DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	CABALLA A LA PLANCHA		
GUARNICIÓN	SALTEADO DE PIMIENTO, CALABACÍN Y BERENJENA	BRÓCOLI AL VAPOR	MACEDONIA DE VERDURAS		
	PATATAS CON QUESO GRATINADAS	PATATAS AL AJILLO	PATATAS CHIPS		
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		
PROPUESTA SALUDABLE	Sopa marinera con pistones	Espinacas al vapor con patatas	Sopa de ave		
	Muslito de pollo en salsa	Pescado fresco plancha con brócoli	Sajonia plancha con macedonia		
PROPUESTA VEGETARIANO	Espaguetis al pesto	Arroz negro con verdura	Judías con verduras		
	Coliflor florentina	Crema de calabaza	Tortilla francesa		

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

