



MENÚ DEL 5 AL 9 DE ABRIL 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SIN SERVICIO	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	TALLARINES CON SALSA BECHAMEL Y QUESO	ALUBIAS BLANCAS A LA MARINERA	PATATAS A LA RIOJANA	ARROZ A LA CUBANA
	ACELGAS SALTEADAS CON BACON	JUDÍAS VERDES Y PATATA CON SOFRITO DE TOMATE	GUISANTES A LA MENTA	BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN
	SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO	CREMA DE CIGALAS	SOPA DE COCIDO	CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES
	POLLO ASADO A LA CAMPESINA	COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA	COCIDO MADRILEÑO	AMERICAN BEEF BURGUER
	HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS	PESCADO FRESCO	PAVO AL HORNO	LENGUADINA A LA MEUNIERE
	PLANCHAS			
SIN SERVICIO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	CHURRASCO DE TERNERA	PAVO A LA PLANCHA	CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA	JAMÓN FRESCO A LA PLANCHA
	LENGUADINA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	FILETE DE BACALAO PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA
	PIMIENTOS ASADOS	BERENJENA REBOZADA	ZANAHORIAS CON COMINO	PISTO
	PATATAS FRITAS	PATATAS AL CURRY	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	PATATAS CHIPS
	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
	Acelgas al vapor	Crema de cigalas	Guisantes a la menta	Brócoli salteado con jamón
	Pollo asado a la campesina	Pescado fresco plancha con verdura	Pavo al horno	Lengua a la meuniere
	Tallarines con salsa bechamel y queso	Alubias blancas estofadas con verduras	Guisantes a la menta	Arroz a la cubana
	Huevos fritos con patatas	Judías verdes y patata con sofrito de tomate	Garbanzos con patatas	Crema parmentier con picatostes

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 12 AL 16 DE ABRIL 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	LASAÑA A LA BOLOÑESA	ARROZ CON POLLO Y VERDURAS	GARBANZOS CON BACALAO	PATATAS A LA MARINERA	TALLARINES A LA CARBONARA
	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	TOMBET MALLORQUÍ	JUDÍAS VERDES CON PATATA AL VAPOR	ESPINACAS SALTEADAS	BRÓCOLI CON JAMÓN
	SOPA DE CHAMPIÑON	CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS	SOPA MINISTRONE	CREMA DE CALABACÍN	SOPA MARINERA CON MARAVILLA
	FILETE DE POLLO EMPANADO	CODILLOS RUSTIDOS	FRICANDÓ 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	Judías verdes con patata al vapor	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
	Lasaña de hongos	Ensalada de arroz	Garbanzos con verduras	Ensalada de patata	Tallarines con nata
	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 19 AL 23 ABRIL 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	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
	COLIFLOR CON PATATA Y ZANAHORIA	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
	SARDINAS 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	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





MENÚ DEL 26 AL 30 DE ABRIL 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	COLES DE BRUSELAS SALTEADAS	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA	ESPINACAS SALTEADAS CON PASAS Y PIÑONES	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 PIMINETA VERDE
	MERO AL HORNO CON VERDURAS	PESCADO FRESCO	JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO	PESCADO FRESCO	REVOLTILLO DE MORCILLA CON MANZANA
	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	Coles de Bruselas 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	Tortilla de queso con patatas al ajillo	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

