



# MENÚ DEL 4 AL 7 DE MAYO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

# FESTIVO

Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
MACARRONES CON CHORIZO	FABADA ASTURIANA	GUIISO MARINERO DE PATATAS Y DORADA	ARROZ CON CONEJO
ACELGAS AL AJILLO	CALABACIN RELLENO DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	GUISANTES ENCEBOLLADOS
SOPA DE VERDURAS	SALMOREJO CORDOBÉS	SOPA DE COCIDO	CREMA DE PUERROS
ALITAS DE POLLO MARINADAS	COSTILLAS DE CERDO A LA MIEL	COCIDO MADRILEÑO	CORDERO GUIASADO
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATA Y CHISTORRA	PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO	PESCADO FRESCO
<b>PLANCHAS</b>			
PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SECRETO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE TERNERA
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	FILETE DE GALLO A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO
JUDIAS VERDES SALTEADAS CON CEBOLLA Y AJO	PISTO DE VERDURAS	TOMATE AL HORNO	CHAMPIÑONES SALTEADOS
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
Sopa de verduras	Salmorejo cordobés	Sopa de cocido	Guisantes encebollados
Tortilla de queso con judías verdes	Pechuga de pavo a la plancha	Garbanzos con verduras	Pescado fresco con champiñones
Sopa de verduras	Calabacín relleno de verduras	Sopa de cocido	Guisantes encebollados
Macarrones con tomate	Alubias blancas con verduras	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 10 AL 14 DE MAYO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



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

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 17 AL 21 DE MAYO 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 CON CARNE	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	GAZPACHO ANDALUZ	CREMA DE ZANAHORIA CON PARMESANO
	CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO	PAVO CON SALSA DE MOSTAZA	TERNERA EN SALSA DE MANZANA	SALCHICHAS AL VINO	CONejo AL AJILLO
	HUEVOS CON JAMÓN	DORADA AL HORNO CON VERDURAS	PESCADO FRESCO	PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN	PESCADO FRESCO
	<b>PLANCHAS</b>				
	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	Gazpacho andaluz	Crema de zanahoria con parmesano
	Jamón a la plancha	Lenguadina plancha con calabaza	Pechuga de pavo plancha con calabaza	Merluza a la plancha con zanahoria	Filete de ternera plancha
	Guisantes salteados	Fritada de berenjena y calabacín con queso de cabra y miel	Espaguetis con tomate	Patatas al vapor	Crema de zanahoria con parmesano
	suevos FRITOS	Lentejas con verduras	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 24 AL 28 DE MAYO 2021



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	ENSALADA DE PASTA	ARROZ MAR Y MONTAÑA	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS CON CHORIZO	MARMITAKO DE ATÚN	LASAÑA DE CARNE
	ESPINACAS SALTEADAS	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y ZANAHORIA	COLIFLOR CON PATATAS AL VAPOR	VERDURAS ASADAS	MENESTRA SALTEADA CON CHISTORRA
	SOPA DE JAMÓN	CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES	ENSALADA DE ARROZ CON PIÑA	CREMA DE CALABACÍN Y ROQUEFORT	SALMOREJO
	PECHUGA DE POLLO AL CURRY	ESTOFADO DE CERDO ORIENTAL	ESCALOPINES DE TERNERA AL OPORTO	CHULETA DE CERDO AL AJILLO	ESTOFADO DE TERNERA CON SETAS
	BACALAO AL ALIOLI DE MIEL	PESCADO FRESCO	CROQUETAS VARIADAS	PESCADO FRESCO	PASTEL DE TORTILLA
	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	BUTIFARRA DE ROQUEFORT A LA PLANCHA	ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA	LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
	FILETE DE BACALAO PLANCHA	PESCADO FRESCO	SARDINAS A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO	PESCADILLA A LA PLANCHA
	CALABACÍN AL HORNO	TOMATE PROVENZAL	MACEDONIA DE VERDURAS	BRÓCOLI SALTEADO	PIMIENTO ITALIANO FRITO
	PATATAS FRITAS	PATATA Y PUERRO	PATATAS AL AJILLO	ARROZ INTEGRAL	PATATA ASADA
	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
	Espinacas salteadas	Judías verdes con patata y zanahoria	Ensalada de arroz con piña	Verduras asadas	Salmorejo
	Pollo a la plancha	Pescado fresco con tomate provenzal	Cuarto trasero de pollo a la sidra, manzana y pasas	Entrecot a la plancha	Lomo adobado a la plancha
	Ensalada de pasta	Crema parmentier con picatostes	Ensalada de arroz con piña	Verduras asadas	Lasaña de espinacas
	Espinacas salteadas	Arroz tres delicias	Croquetas de setas	Crema de calabacín y roquefort	Tortilla de queso

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

