



MENÚ MES DE FEBRERO: CURSO 2023/2024

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º Del 1 al 2				Guisado de patatas con pescado: PESCADO . Pollo asado: SULFITOS . Postres: fruta. Ensalada, pan y agua.	Garbanzos con arroz: LECHE Y DERIVADOS . Lomo al horno: SULFITOS Y SUS DERIVADOS . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.
2º Del 5 al 9	Lentejas: LECHE Y SUS DERIVADOS . Tortilla de bonito: PESCADO Y HUEVOS . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.	Puré de verduras: APIO . Pollo en salsa: CEREALES . Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Sopa de fideos: CEREALES, HUEVO Y APIO Lomo empanado: HUEVO . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.	Lasaña de carne con verduras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE . Merluza en salsa: PESCADO . Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Garbanzos con arroz: APIO Y SUS DERIVADOS . Croquetas: CEREALES, LECHE, CRUSTACEOS, HUEVOS . Ensalada, pan y agua Postre: Yogur
3º Del 12 al 16	<u>DÍAS DE LIBRE DISPOSICIÓN</u>	<u>DÍAS DE LIBRE DISPOSICIÓN</u>	Cocido Madrileño: CEREALES, CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, LECHE Y APIO . Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Guisado de patatas y pescado: PESCADO . Hamburguesa: CEREALES, HUEVO Y LECHE . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua	Espaguetis con tomate y bonito: PESCADO . Bacalao en salsa: PESCADO . Postre: Fruta Ensalada, pan y agua
4º Del 19 al 23	Lentejas: LECHE . Merluza en salsa: PESCADO Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Puré de calabacín: NO CONTIENE ALERGENOS . Lomo empanado: CEREALES Y HUEVOS . Ensalada, pan y agua. Postre: fruta.	Macarrones con chorizo: CEREALES, HUEVOS Y SOJA . Merluza en salsa: PESCADO . Ensalada, pan y agua. Postre: fruta.	Arroz a la cubana con huevo: HUEVO Salchichas: LECHE . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua	Sopa de fideos: CEREALES, CRUSTACEOS, HUEVOS, PESCADO, LECHE, APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS . Pechuga al horno: SULFITOS . Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.

<p>5º DEL 26 al 29</p>	<p>Macarrones: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Lomo a la plancha: NO CONTIENE ALERGENOS Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.</p>	<p>Garbanzos con arroz: APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Croquetas de pollo caseras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Ensalada, pan y agua. Postre: fruta</p>	<p>Puré de calabacín: NO CONTIENE ALERGENOS. Albóndigas caseras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.</p>		
--------------------------------	--	---	---	--	--

El menú incluye, **todos los días**, ensalada de lechuga, tomate, aceitunas y maíz. Pan y agua.

Recomendaciones: La cena ha de ser completa pero ligera, para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía.