Desayunos

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
Pan integral tostado con AOVE, galletas o cereales sin azúcares añadidos
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

Meriendas

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
Bocadillo integral, galletas y/o cereales con o sin cacao
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

Cenas

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
02	03 Bacalao a la bilbaína con patatas panaderas	04 Berenjena rellena de carne picada y zanahoria	05 Tostas de salmón ahumado con queso Philadelphia	06 Crema Vichy Lomo al ajillo
09 Ensalada César completa	10 Guiso de ternera en salsa con guisantes	11 Merluza a la vasca con ensalada mediterránea	12 Acelgas con patatas Filete ruso con salsa de tomate casera	13 Revuelto de arroz con huevo y zanahoria
16 Gallineta a la plancha con daditos de calabaza	17 Tortillas de maíz con pollo desmenuzado y guacamole	18 Parrillada de verduras Tortilla francesa	19 Pizza casera al gusto	20 Crema Crecy Huevos rellenos
23 Alitas de pollo adobadas con chips de verduras	24 Ensalada mixta completa de atún y huevo	25 Hummus casero Filete de ternera	26 Dorada a la espalda sobre cama de patata asada con cebolla	27 Huevos en salsa aurora con champiñones
30 Sopa minestrone Pollo al limón				

Los menús son supervisados por Diestistas-Nutricionistas.
Se dispone de las fichas de los platos a disposición del consumidor.



Bebe agua



No olvides moverte

ESCANEA nuestro código QR para descubrir la receta de NUESTRA JORNADA GASTRONÓMICA de cada mes









Central de Catering Servicatering, SL - 91.428.20.48 – 91.428.20.49