

# Enero 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	día 1	día 2	día 3	día 4
1 2 P <b>Vacación</b>	1 2 P <b>Año Nuevo</b>	1 2 P <b>Vacación</b>	1 2 P <b>Vacación</b>	1 2 P <b>Vacación</b>
día 7	día 8	día 9	día 10	día 11
1 2 P <b>Vacación</b>	1 *Lentejas con verduras 2 *Merluza al ajo verde Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria P Fruta de temporada	1 *Fideuá con gambas 2 *Jamón y queso con bechamel Dados de tomate y cebolla P *Yogur	1 *Puré de calabaza y puerros 2 *Salmón en salsa *Patatas chips P Fruta de temporada	1 *Arroz blanco con tomate 2 *Albóndigas de pollo Menestra de zanahorias P Fruta de temporada
día 14	día 15	día 16	día 17	día 18
1 *Espaguetis con tomate 2 *Hamburguesa pollo plancha Ensalada de lechuga, tomate y maíz P Fruta de temporada	1 *Alubias con verduras 2 *Atún con tomate Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria P *Yogur	1 *Patatas con adobo 2 *Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga, tomate y remolacha P Fruta de temporada	1 Brócoli al vapor 2 *Merluza rebozada Patatas con aceite de oliva P *Yogur	1 Arroz a la milanesa 2 *Ternera asada Menestra de verduras P Fruta del tiempo
día 21	día 22	día 23	día 24	día 25
1 *Macarrones con tomate 2 *Tortilla francesa *Ensalada de lechuga, tomate y atún P Fruta de temporada	1 *Lentejas con verduras 2 *Salmón en salsa Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria P *Yogur	1 Menestra de verduras 2 *Pizza a la carbonara Patatas cocidas P Fruta de temporada	1 *Garbanzos con verduras 2 *Boquerones rebozados Ensalada de lechuga, tomate y remolacha P *Yogur	1 *Arroz con calamares 2 *Pincho moruno de pollo *Dados de tomate y cebolla P Fruta de temporada
día 28	día 29	día 30	día 31	
1 Guisantes con jamón 2 *Escalope de pollo *Patatas chips P Fruta de temporada	1 Garbanzos con verduras 2 *Tortilla de queso Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria P *Yogur	1 *Patatas con calamares 2 *Cinta de lomo a la plancha Champiñones salteados P Fruta de temporada	1 Arroz con zanahorias 2 *Merluza al ajo verde Ensalada de lechuga, tomate y maíz P *Yogur	

En la elaboración de nuestros platos del menú general contienen o pueden contener algunos de los alérgenos enumerados en la legislación vigente (\*), o posibles trazas de ellos. No obstante, en caso de ser alérgico, siga el procedimiento establecido hasta ahora para que le elaboremos platos especiales.

(\*) Cereales, crustáceos, huevos, pescado, frutos secos, soja, leche y sus derivados, apio, mostaza y derivados, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos