



Menú Sin HUEVO noviembre 2021

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
FESTIVO	<p>MACARRONES ALAPIAZZOLA (tomate, orégano, aceitunas negras) (1,3)</p> <p>MERLUZA ENHARINADA (sin huevo)</p> <p>BRÓCOLI Y ZANAHORIA AL VAPOR</p> <p>YOGUR (7) o FRUTA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Crudité y pavo guisado</i></p>	<p>ESTOFADO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>MUSLITO DE POLLO AL ROMERO</p> <p>PURÉ DE PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y croquetas caseras</i></p>	<p>PAELLA DE VERDURAS</p> <p>SALMÓN A LA PLANCHA CON LIMAY JENGIBRE (4)</p> <p>ENSALADA CAPRESE (tomate, albahaca, queso fresco) (7)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Falafel con arroz salteado</i></p>	<p>ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS</p> <p>HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA (sin huevo)</p> <p>PATATA A GAJOS ASADAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y pizza casera</i></p>
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>ARROZ CON VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE SOJA (1,6)</p> <p>ROLLITOS PRIMAVERA (1,6,9)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Lentejas guisadas</i></p>	<p>ESPAGUETI ALANAPOLITANA (ajo, cebolla, pimienta, tomate, orégano, albahaca) (1,3)</p> <p>REVUELTO DE TOFU CON AROMÁTICOS (6)</p> <p>PICO DE GALLO MEXICANO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y lengua de moine</i></p>	<p>CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON CROSTONES</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA</p> <p>CUSCÚS, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIASALTEADAS (1)</p> <p>YOGUR (7) o FRUTA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Sopa con verduras y pollo</i></p>	<p>ENSALADA VARIADA CON MAÍZ</p> <p>LASANA DE TERNERA (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate, carne de ternera picada, salsa de tomate, salsa bechamel, queso) (1,3)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y garbanzos con patata</i></p>	<p>GNOCCHI CON SALSA DE QUESO sin huevo (1,7)</p> <p>ABADEJO ENHARINADO (sin huevo)</p> <p>CRUDITÉ (zanahoria, pepino, pimienta) CON GUACAMOLE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y quesadillas</i></p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE</p> <p>FUSILLI AL PESTO VERDE (ajo, albahaca, calabacín, queso sin huevo) (1,2,7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON MANZANA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Espirales de legumbre con ratatouille</i></p>	<p>ENSALADA CÉSAR (1,4,7)</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>CUSCÚS CON VERDURAS Y GARAM MASSALA (1)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y salmón con patata</i></p>	<p>ESTOFADO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>PAVO GUISADO AL CURRY MADRÁS</p> <p>(cebolla, manzana, bebida de coco, curry) CON PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y croquetas caseras</i></p>	<p>TAGLIATELLE A LA CARBONARA (cebolla, jamón, bacon, leche, nata) (1,3,7)</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA (4)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Puré y pollo con trigo sarraçeno</i></p>	<p>CRUDITÉ CON HUMMUS DE GARBANZOS</p> <p>PAELLA DE CARNE Y VERDURAS</p> <p>YOGUR (7) o FRUTA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Tortillas mexicanas</i></p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>ENSALADA GRIEGA (tomate, pepino o cogollos, aceitunas negras, salsa de yogur) (7)</p> <p>ESPIRALES CON SALSA A LA BOLOÑESA VEGETAL (cebolla, zanahoria, tomate, soja texturizada, salsa de soja, aromáticos) (1,3,6)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Puré y Huevos rotos con patata</i></p>	<p>ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS</p> <p>POLLO ENHARINADO (sin huevo)</p> <p>PATATA AL VAPOR Y JUDÍAS VERDES SALTEADAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y salmón con arroz</i></p>	<p>ARROZ 3 DELICIAS (6) (sin tortilla)</p> <p>REVUELTO DE TOFU CON QUESO sin huevo (6,7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ATÚN (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Cuscús salteado con verduras y pavo</i></p>	<p>SOPA DE CALDO DE AVE CON PASTA (1,3)</p> <p>ABADEJO ENHARINADO (sin huevo)</p> <p>PATATA Y VERDURAS (judías verdes, zanahoria, guisantes)</p> <p>YOGUR (7) o FRUTA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Ensalada y croquetas</i></p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y LENTEJAS</p> <p>PIZZA MARGARITA o DE JAMÓN Y QUESO sin huevo (1,7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Pastel de carne</i></p>
LUNES 29	MARTES 30	CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ:		
<p>ARROZ THAI CON VERDURAS AL CURRY (puerro, pimienta roja, zanahoria, bebida de coco, curry)</p> <p>REVUELTO DE TOFU CON QUESO sin huevo (6,7)</p> <p>ENSALADA PANZANELLA (tomate, cebolla, crostones, albahaca, aguacate) (1)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Garbanzos con cuscús y verduras</i></p>	<p>FUSILLI CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (1,3,4)</p> <p>WRAPS DE JAMÓN Y QUESO sin huevo (1,7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: <i>Puré de verduras y hamburguesa</i></p>	<p>Bases de pizza, Derivados cármicos, Lácteos, Pasta: Sin huevo. La pasta puede contener trazas de huevo según la ficha técnica del proveedor.</p>		

Alérgenos presentes:

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuets 6: Soja 7: Leche 8: Frutos secos de cáscara 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Altramuces 14: Moluscos