

MENÚ
MAYO 2025 - MAY 2025

LUNES MONDAY	MARTES TUESDAY	MIÉRCOLES WEDNESDAY	JUEVES THURSDAY	VIERNES FRIDAY
				DÍA 2 / DAY 2
				1º CREMA DE VERDURAS Cream of vegetable soup 2º ESTOFADO DE CARNE Beef stew FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT
DÍA 5 / DAY 5	DÍA 6 / DAY 6	DÍA 7 / DAY 7	DÍA 8 / DAY 8	DÍA 9 / DAY 9
1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º ALITAS BARBACOA CON ARROZ BLANCO BBQ Chicken wings with white rice FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º LENTEJAS VEGETALES Vegetable lentil stew 2º MERLUZA CON PATATAS HERVIDAS Hake with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º ENSALADA MIXTA Mixed green salad 2º PASTA BOLOÑESA Pasta with meat and tomato sauce GELATINA GELATIN	1º SOPA MARAVILLA Noodle soup 2º BACALAO A LA GALLEGA CON GUISANTES Galician style cod with peas NATILLAS CUSTARD	1º CREMA DE ZANAHORIAS Cream of carrot soup 2º PIZZA MARGARITA / PIZZA TRES QUESOS Pizza ham and cheese / Three-cheese FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT
DÍA 12 / DAY 12	DÍA 13 / DAY 13	DÍA 14 / DAY 14	DÍA 15 / DAY 15	DÍA 16 / DAY 16
1º GARBANZOS CON ESPINACAS Chick pea and vegetables 2º CALAMARES GUIADOS Squid stew FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º ESPIRALES GRATINADOS CON TOMATE Grilled pasta with tomato sauce 2º JAMÓN AL HORNO CON ENSALADA Baked ham with salad GELATINA GELATIN	1º SOPA MINISTRONE Minestrone soup 2º RAPANTE / FILETE DE LENGUADO CON PATATAS HERVIDAS Sole with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º ENSALADILLA DE HUEVO Y ATÚN Egg and tuna salad 2º ESCALOPE CON ENSALADA Veal scallops with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º ENSALADA MEDITERRÁNEA Mediterranean salad 2º TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE Spanish omelette with tomato LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS
DÍA 19 / DAY 19	DÍA 20 / DAY 20	DÍA 21 / DAY 21	DÍA 22 / DAY 22	DÍA 23 / DAY 23
1º SOPA DE ZANAHORIAS Y PUERRO Cream of carrot and leek soup 2º ZORZA CON PATATAS FRITAS Spiced pork with French fries FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º LENTEJAS VEGETALES Vegetable lentil stew 2º MERLUZA A LA ROMANA Breaded hake LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º PISTO DE VERDURAS / CREMA DE VERDURAS Sautéed vegetables / Cream of vegetable 1º ESTOFADO DE TERNERA Beef stew GELATINA GELATIN	1º EMPANADILLAS CON ENSALADA Meat pies with salad 2º BACALAO A LA GALLEGA CON GUISANTES Galician style cod with peas NATILLAS CUSTARD	1º ENSALADA MIXTA Mixed green salad 2º ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ARROZ BLANCO Meatballs in tomato sauce with white rice FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT
DÍA 26 / DAY 26	DÍA 27 / DAY 27	DÍA 28 / DAY 28	DÍA 29 / DAY 29	DÍA 30 / DAY 30
1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º PAELLA MARINERA Seafood paella LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º PASTA GRATINADA Grilled pasta 2º LOMO ASADO CON GUARNICIÓN Baked pork loin with garnish GELATINA GELATIN	1º CROQUETAS CON ENSALADA Croquettes with salad 2º MERLUZA CON PATATAS COCIDAS Hake with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º SALPICÓN DE ARROZ Rice salad 2º MILANESA CON ENSALADA Breaded steak with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º CREMA DE CALABAZA Cream of pumpkin soup 2º FILETE RUSO CON PATATAS FRITAS Hamburger patty with French fries LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS

MENÚ MAYO 2025: ALERGIAS E INTOLERANCIAS



DÍA 6	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y pollo asado con patatas hervidas
DÍA 7	Celíacos	Ensalada mixta y pasta Schär boloñesa
DÍA 8	Celíacos	Sopa de estrellas Schär y bacalao a la gallega con guisantes
DÍA 8	Alérgicos al pescado	Sopa maravilla y ternera asada con guisantes
DÍA 12	Alérgicos a los calamares	Garbanzos con espinacas y pollo estofado
DÍA 13	Celíacos	Pasta (Sam Mills) gratinada con tomate y jamón al horno con ensalada
DÍA 14	Alérgicos al pescado	Sopa Minestrone y pechuga a la plancha con patatas hervidas
DÍA 15	Alérgicos al huevo	Ensaladilla con atún, aceitunas y maíz y escalope con ensalada
DÍA 16	Alérgicos al huevo	Ensalada mediterránea y pollo asado con tomate
DÍA 20	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y filete de ternera a la plancha con patatas hervidas
DÍA 22	Celíacos	Empanadillas (Pan para todos) con ensalada y bacalao a la gallega
DÍA 22	Alérgicos al pescado	Empanadillas con ensalada y ternera al horno con guisantes
DÍA 26	Alérgicos a los mejillones, almejas y berberechos	Menestra de verduras y arroz con pollo
DÍA 27	Celíacos	Pasta (Sam Mills) gratinada y lomo asado con guarnición
DÍA 28	Celíacos	Croquetas (Soria natural) y merluza con patatas cocidas
DÍA 28	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pollo al horno con patatas cocidas