

ALERGIA AL HUEVO – ENERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Día 30	Día 31	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Ensalada de pasta Pescada en salsa y verduras salteadas Plátano	Ensalada de tomate Pollo al horno con patatas panaderas Yogur	Potaje de lentejas Cinta de lomo con ensalada de tomate Pera	Arroz con pollo Salmón rosado con ensalada de queso y pavo Manzana	Ensalada de tomate Patatas guisadas con choco Yogur	---	---
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11	Día 12
Ensalada mixta Magro de cerdo en salsa Plátano	Crema de calabaza Tilapia con tomate y guisantes salteados Yogur	Ensalada de tomate Potaje de alubias Naranja	Arroz con tomate y queso Pollo al horno con calabacín salteado Pera	Pisto Gallineta en salsa Manzana	---	---
Día 13	Día 14	Día 15	Día 16	Día 17	Día 18	Día 19
Ensalada de pasta Bacalao plancha y verduras salteadas Plátano	Crema de verduras Pollo al horno con patatas panaderas Yogur	Salmorejo Potaje de lentejas Pera	Crema de verduras Salmón rosado con ensalada de tomate y queso Manzana	Arroz tres delicias Merluza a la plancha y calabacín rehogado Yogur	---	---
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26
Ensalada de pasta (sin huevo) Cinta de lomo con ensalada mixta Naranja	Crema de calabacín Pescado en salsa con pisto Yogur	Ensalada de tomate Potaje de garbanzos (sin derivados cárnicos) Manzana	Arroz con tomate y queso Pollo al horno con calabacín salteado Yogur	Ensalada mixta Pescada en salsa con ensalada mixta Plátano	---	---
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	Día 1	Día 2
Ensalada mixta Pasta a la boloñesa Plátano	Crema de verduras Pollo al horno con patatas panaderas Yogur	Ensalada de zanahorias Albóndigas a la jardinera Manzana	Potaje de alubias Cinta de lomo con pisto Yogur	Ensalada mixta Cinta de lomo con ensalada mixta Plátano	---	---

NOTA: Los menús irán acompañados todos los días de pan integral (al menos 1/día) y agua.

(i) El siguiente menú puede contener los siguientes alérgenos: **gluten, crustáceos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, moluscos y altramuces.**
En el caso de que un/a usuario/a sea alérgico/a a alguna de estas sustancias, deberá comunicarlo al Catering Nuevos Horizontes.

Información Técnica Nutricional: Pablo A. López Cáceres – 693 066 889 – pablo@ndsalud.es

NUEVOS HORIZONTES | ESCUELA DE HOSTELERÍA VIRGEN DE BELÉN

Ctra. Cuesta de la Cinta, 3 | 21002 – Huelva | Telf. Cocina: 629 513 667 | Telf. Administración: 629 147 617