

ALERGIA PROTEÍNA LECHE DE VACA - 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 (solo verduras y atún) Merluza en salsa verde con ensalada mixta Plátano	Ensalada de tomate Pollo al horno con patatas panaderas Manzana	Potaje de lentejas (con verduras, sin embutidos) Pollo en salsa Pera	Arroz con pollo Salmón rosado en salsa con ensalada de lechuga y zanahorias Plátano	Ensalada de tomate Patatas guisadas con choco Naranja	---	---
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11	Día 12
Ensalada de pasta (solo verduras y atún) Magro de cerdo en salsa Plátano	Crema de calabaza (sin lácteos) Tilapia en salsa con guisantes salteados Naranja	Ensalada de tomate Potaje de alubias (con verduras, sin embutidos) Manzana	Arroz tipo pilaf 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 (solo verduras y atún) Merluza a la plancha con ensalada mixta Naranja	Crema de verduras (sin lácteos) Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Salmorejo Potaje de lentejas Manzana	Crema de verduras sin lácteos Salmón rosado con ensalada de tomate Naranja	Ensalada de arroz (solo verduras y atún) Tortilla de patatas con calabacín rehogado Plátano	---	---
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26
Ensalada de pasta (solo verduras y atún) Tortilla a la francesa con ensalada mixta Naranja	Crema de calabacín (sin lácteos) Gallineta en salsa Pera	Ensalada de tomate Potaje de garbanzos (con verduras, sin embutidos) Manzana	Ensalada de arroz (solo verduras y atún) Pollo al horno con calabacín salteado Naranja	Ensalada mixta Patatas guisadas con carne de cerdo Plátano	---	---
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	Día 1	Día 2
Ensalada de pasta (solo verduras y atún) Tortilla de patatas Plátano	Crema de verduras (sin lácteos) Pollo al horno con patatas panaderas Naranja	Ensalada de zanahorias Cinta de lomo con guisantes salteados Manzana	Potaje de alubias Tortilla a la francesa Pera	Ensalada mixta Patatas guisadas con choco Manzana	---	---

NOTA: Los menús irán acompañados todos los días de pan blanco o integral (al menos 1/día) y agua. Los fritos se harán en un aceite individual. Las tortillas serán de elaboración propia con huevo pasteurizado.

(i) El siguiente menú puede contener los siguientes alérgenos: **gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, 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