

MENÚ SIN CARNE DE CERDO - ENERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Día 30	Día 31	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Pasta a la boloñesa (sin carne de cerdo) Pescada en salsa o rebozada con ensalada mixta Plátano	Ensalada de tomate Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Potaje de lentejas (sin derivados cárnicos) Albóndigas de pollo en salsa Manzana	Arroz con pollo Salmón rosado con ensalada de queso y pavo Yogur	Ensalada de tomate Patatas guisadas con choco Plátano	---	---
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11	Día 12
Ensalada mixta Pollo en salsa Plátano	Crema de calabaza Tilapia con tomate con guisantes salteados Yogur	Ensalada especial napolitana 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
Macarrones con tomate, queso y atún Anillas de calamar con ensalada mixta Plátano	Crema de verduras Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Canelones de atún Potaje de lentejas Manzana	Crema de verduras Salmón rosado con ensalada de queso y pavo Yogur	Arroz tres delicias Tortilla de patatas con calabacín rehogado Plátano	---	---
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26
Pasta a la napolitana (sin derivados del cerdo) Tortilla a la francesa con ensalada mixta Plátano	Crema de calabacín con queso Gallineta en salsa Yogur	Ensalada especial de tomate y queso fresco Potaje de garbanzos (sin derivados del cerdo) Naranja	Arroz con tomate y queso Pollo al horno con calabacín salteado Pera	Ensalada mixta Patatas guisadas con choco Manzana	---	---
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	Día 1	Día 2
Ensalada especial César Pasta a la boloñesa (sin derivados del cerdo) Plátano	Crema de verduras Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Ensalada de zanahorias Albóndigas de pollo a la jardinera con guisantes Manzana	Potaje de alubias Tortilla a la francesa Yogur	Ensalada especial de tomate y queso fresco Patatas guisadas con choco Plátano	---	---

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

***ACLARACIÓN:** P = PROTEÍNAS; L = LÍPIDOS TOTALES; HC = HIDRATOS DE CARBONO.

(?) El siguiente menú puede contener los siguientes alérgenos *gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, 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