

MENÚ SIN PESCADO – 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 Croquetas con ensalada mixta Plátano	Ensalada de tomate Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Potaje de lentejas Albóndigas en salsa Manzana	Arroz con pollo Hamburguesa con ensalada de queso y pavo Yogur	Ensalada de tomate Patatas guisadas con carne Plátano	---	---
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 Albóndigas con tomate y guisantes salteados Yogur	Ensalada especial napolitana Potaje de alubias Naranja	Ensalada de arroz Pollo al horno con calabacín salteado Pera	Pisto Hamburguesa de pollo con ensalada Manzana	---	---
Día 13	Día 14	Día 15	Día 16	Día 17	Día 18	Día 19
Ensalada de pasta Pollo al horno con ensalada mixta Plátano	Crema de verduras Cinta de lomo con patatas panaderas Pera	Canelones Potaje de lentejas Manzana	Crema de verduras Hamburguesa de pollo 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
Ensalada de pasta Tortilla a la francesa con ensalada mixta Plátano	Crema de calabacín Pollo al horno con pisto Yogur	Ensalada especial de tomate y queso fresco Potaje de garbanzos Naranja	Arroz con tomate y queso Pollo al horno con calabacín salteado Pera	Ensalada mixta Patatas guisadas con carne de cerdo Manzana	---	---
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	Día 1	Día 2
Ensalada especial César Pasta a la boloñesa Plátano	Crema de verduras Pollo al horno con patatas panaderas Pera	Ensalada de zanahorias Albóndigas a la jardinera Manzana	Potaje de alubias Tortilla a la francesa Yogur	Ensalada especial de tomate y queso fresco Tortilla a la francesa con ensalada mixta 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.

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