

MENÚ ALERGIA HUEVO – FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
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	---	---
Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
Espaguetis con tomate y salchichas Pollo en salsa con ensalada mixta Yogur	Arroz con verduras Merluza en salsa verde y ensalada con queso y pavo Pera	Potaje de garbanzos Magro en salsa con champiñones salteadas Manzana	Patatas guisadas con carne Merluza en salsa verde y pisto Yogur	Potaje de alubias Pechuga de pollo con ensalada mixta Plátano	---	---
Día 10	Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15	Día 16
Arroz con pollo Gallineta en salsa con verduras salteadas Yogur	Ensalada vegetal Potaje de alubias Plátano	Pasta con tomate y queso Pollo al limón con ensalada mixta Naranja	Salteado de verduras Merluza al horno con patatas panaderas Yogur	Potaje de lentejas Cinta de lomo con guisantes salteados Pera	---	---
Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
Macarrones a la boloñesa Pollo al horno y salteado de zanahorias Yogur	Patatas guisadas con choco Merluza en salsa con guisantes salteados Yogur desnatado	Ensalada de tomate Potaje de alubias Manzana	Arroz con tomate Merluza plancha con guisantes Yogur	Potaje de garbanzos Pollo al horno con calabacín salteado Manzana	---	---
Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 1	Día 2
Potaje de lentejas Pollo al horno con ensalada mixta Yogur	Patatas guisadas con pavo Merluza al horno con judías verdes Pera	Patatas con tomate y queso Cinta de lomo con guisantes salteados Manzana	Crema de calabaza Pescado plancha con ensalada de queso y pavo Yogur	Arroz a la cubana Pollo al horno con ensalada mixta Plátano	---	---

NOTA: Los menús irán acompañados todos los días de pan integral y agua.

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

ASOCIACIÓN NUEVOS HORIZONTES

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