

MENÚ ALERGIA PROTEÍNA LECHE DE VACA - FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	Día 1	Día 6
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	---	---
Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
Ensalada de pasta (solo vegetales y atún) Cinta de lomo con ensalada mixta Naranja	Arroz con verduras Merluza en salsa verde y champiñones salteados Pera	Potaje de garbanzos (con verduras, sin embutidos) Magro en salsa con champiñones salteados Manzana	Crema de calabaza (sin lácteos) Pescado del día frito (aparte) con pisto Pera	Potaje de alubias (con verduras, sin embutidos) Tortilla a la francesa 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 pisto Manzana	Caldo con fideos Tortilla de patatas con ensalada mixta Plátano	Ensalada de pasta (solo vegetales y atún) Pollo al limón con pisto Naranja	Salteado de verduras Pescado del día frito (aparte) con patatas panaderas Plátano	Potaje de lentejas (con verduras, sin embutidos) Tortilla a la francesa con guisantes salteados Pera	---	---
Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
Ensalada de pasta (solo verduras y atún) Pollo al horno y salteado de zanahorias Plátano	Crema de verduras (sin lácteos) Merluza en salsa con guisantes salteados Naranja	Potaje de alubias (con verduras, sin embutidos) Tortilla de patata con ensalada de tomate Manzana	Arroz tipo pilaf Merluza plancha con guisantes Pera	Caldo con fideos Pollo al horno con calabacín salteado Manzana	---	---
Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 1	Día 2
Potaje de lentejas (con verduras, sin embutidos) Pollo al horno con ensalada mixta Naranja	Salmorejo Merluza en salsa verde con patatas panaderas Pera	Ensalada de pasta (solo verduras y atún) Cinta de lomo con guisantes salteados Manzana	Crema de calabaza (sin lácteos) Pescado del día frito (aparte) con ensalada de tomate Naranja	Ensalada de arroz 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. 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, cacahuetes, 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

ASOCIACIÓN NUEVOS HORIZONTES

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