

MENÚ S/PESCADO - FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
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	---	---
Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
Espaguetis con salchichas y tomate Pollo en salsa con ensalada mixta Yogur	Arroz con verduras Pollo en salsa y ensalada con queso y pavo Pera	Potaje de garbanzos Albóndigas de pollo con champiñones salteadas Manzana	Crema de verduras Patatas guisadas con carne Yogur	Potaje de alubias 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 San Jacobo con verduras salteadas Yogur	Potaje de alubias Tortilla de patatas con ensalada mixta Plátano	Pasta a la napolitana Pollo al limón con pisto Naranja	Salteado de verduras Cinta de lomo con patatas panaderas Yogur	Potaje de lentejas Albóndigas en salsa con guisantes salteados Pera	---	---
Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
Pasta a la boloñesa San Jacobo con salteado de zanahorias Yogur	Patatas guisadas con pollo Pollo salsa con guisantes salteados Plátano	Potaje de alubias Tortilla a la francesa con ensalada de tomate Naranja	Arroz con tomate Tortilla de patatas con guisantes Yogur	Potaje de garbanzos Pollo al horno con patatas panaderas Manzana	---	---
Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 1	Día 2
Potaje de lentejas Flamenquín con ensalada mixta Yogur	Guiso de patatas con pavo Tortilla a la francesa con judías verdes Pera	Pasta con tomate y queso Cinta de lomo con guisantes salteados Manzana	Crema de verduras Pollo al horno con ensalada de queso y pavo Yogur	Arroz con tomate y queso 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.

(?) 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

ASOCIACIÓN NUEVOS HORIZONTES

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