

MES FEBRERO 2023 SEMANA 06

	LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10
1 ^{er} P l a t o	<p>Potaje de lentejas INGREDIENTES: Agua, Lenteja, Patata (Sulfitos), Judías Verdes, Zanahoria, Comino, Cúrcuma, Sofrito,</p>	<p>Patatas con bacalao INGREDIENTES: Patata (Sulfitos), Cebolla, Bacalao (Pescado) (inf%), Puerto, Zanahoria, Aceite de Oliva, Sal, Perejil,</p>	<p>Arroz caldoso con cabezada y verduras INGREDIENTES: Agua, Arroz, Cabezada de cerdo, Guisante, Alcachofa, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Perejil, Sal, Cúrcuma, Pimienta, Sofrito,</p>	<p>Potaje de garbanzos con acelgas INGREDIENTES: Agua, Garbanzo, Patata (Sulfitos), Acelga, Aceite de Oliva, Pimienta, Cúrcuma, Sal, Sofrito,</p>	<p>Estofado de pollo y verduras INGREDIENTES: Muslos de Pollo, Patata (Sulfitos), Agua, Judías Verdes, Zanahoria, Pimiento Rojo, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Laurel, Pimiento rojo seco, Sal, Cúrcuma, Sofrito,</p>
2 ^{er} P l a t o	<p>Merluza a la vasca Merluza (Pescado), Guisante, Cebolla, Gamba (Crustaceo), Vino Blanco (Sulfitos), Espárragos blancos, Ajo, Aceite de Oliva, Harina de maíz, Perejil, Sal,</p>	<p>Habas con jamón y huevo Habas, Huevo, Jamón serrano, Aceite de Oliva, Cebolla,</p>	<p>Ensalada de pimientos asados Pimiento Rojo, Tomate, Cebolla, Atún conserva (Pescado), Aceite de Oliva, Huevo,</p>	<p>Lomo asado a la mostaza con verduras Lomo de cerdo, Cebolla, Manzana, Mostaza, Aceite de Oliva, Nuez moscada, Pimienta, Sal, Salteado de verdura,</p>	<p>Judías verdes salteadas Judías Verdes, Aceite de Oliva, Sal, Ajo,</p>
P	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT

*CADA MENÚ INCLUYE UNA PORCIÓN DE PAN
Responsable de Cocina: Carmen López Plata

* **Alimentos sombreados en negrita:** Posibles alimentos alergénicos
Doctora: Pilar Almagro Garrido; Nº Colegiado 9284-GR




MES FEBRERO 2023 SEMANA 07

	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
1º P l i a t o	<p>Guiso de patatas con chorizo INGREDIENTES: Patata (Sulfitos), Chorizo (inf%), Tomate triturado, Ajo, Cebolla, Pimiento Verde, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Cúrcuma,</p>	<p>Caldo de marisco con picatostes INGREDIENTES: Fumet (Pescado), Rosada (Pescado), Gamba (Crustaceo), Mejillón (Molusco), Almeja (Molusco), Vino Blanco (Sulfitos), Pan (Gluten), Aceite de Oliva, Perejil, Sal, Sofrito,</p>	<p>Potaje de lentejas INGREDIENTES: Agua, Lenteja, Patata (Sulfitos), Judías Verdes, Zanahoria, Comino, Cúrcuma, Sofrito,</p>	<p>Sopa de picadillo INGREDIENTES: Pechuga de pollo, Jamón serrano, Huevo, Pasta de trigo (Gluten), Sal, Caldo de ave (Apio),</p>	<p>Fideuá de marisco y verduras INGREDIENTES: Pasta de trigo (Gluten), Agua, Judías Verdes, Sepia (Pescado), Mejillón (Molusco), Gamba (Crustaceo), Pimiento Rojo, Ajo, Aceite de Oliva, Vino Blanco (Sulfitos), Sal, Cúrcuma, Pimienta, Sofrito,</p>
2º P l i a t o	<p>Merluza en salsa de azafrán con verduras Merluza (Pescado), Agua, Puerro, Cebolla, Vino Blanco (Sulfitos), Harina de trigo (Gluten), Aceite de Oliva, Azafrán, Pimienta, Salteado de verdura, Tomate frito,</p>	<p>Pollo en salsa de almendras con verduras Muslos de Pollo, Cebolla, Aceite de Oliva, Ajo, Almendra (Fruito seco), Vino Blanco (Sulfitos), Pan (Gluten), Sal, Azafrán, Pimienta, Pimiento rojo seco,</p>	<p>Filete de gallo a la cazuela Gallo (Pescado), Tomate triturado, Almeja (Molusco), Ajo, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Pimentón, Sal, Sofrito congelado,</p>	<p>Migas de sémola Sémola de trigo (gluten), Tocino de cerdo, Chorizo, Ajo, Pimiento Verde, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>Remojón granadino Naranja, Cebolleta, Bacalao (Pescado), Huevo, Aceitunas, Aceite de Oliva VE, Sal,</p>
P	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT

*CADA MENÚ INCLUYE UNA PORCIÓN DE PAN
Responsable de Cocina: Carmen López Plata

* **Alimentos sombreados en negrita:** Posibles alimentos alergénicos
Doctora: Pilar Almagro Garrido; Nº Colegiado 9284-GR

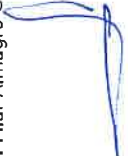



MES FEBRERO 2023 SEMANA 08

	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1 ^{ra} P l a t o	<p>Estofado de alcachofas con sepia INGREDIENTES: Sepia (Pescado), Patata (Sulfitos), Agua, Alcachofa, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Almendra (Fruito seco), Perejil, Sal, Pimienta, Sofrito, Sofrito congelado,</p>	<p>Crema de Guisantes con Fondo de Yogur INGREDIENTES: Guisante, Agua, Patata (Sulfitos), Calabacín, Yogurt (Lacteo), Cebolla, Puerro, Aceite de Oliva, Hierbabuena, Sal, Pimienta,</p>	<p>Cocido de garbanzos con pollo y verduras INGREDIENTES: Agua, Garbanzo, Muslos de Pollo, Patata (Sulfitos), Judías Verdes, Zanahoria, Hueso de Cerdo, Sal,</p>	<p>Sopa de ave al curry INGREDIENTES: Cebolla, Manzana, Aceite de Oliva, Apio, Pan (Gluten), Curry, Sal, Caldo de ave (Apio),</p>	<p>Paella mixta INGREDIENTES: Agua, Muslos de Pollo, Arroz, Judías Verdes, Gamba (Crustaceo), Vino Blanco (Sulfitos), Pimiento Rojo, Aceite de Oliva, Perejil, Sal, Cúrcuma, Pimienta, Sofrito,</p>
2 ^{da} P l a t o	<p>Pastel de verdura Calabaza, Calabacín, Brócoli, Huevo, Nata líquida (Lacteos), Puerro, Cebolla, Pimienta, Sal,</p>	<p>Bacalao con Tomate Bacalao (Pescado), Tomate triturado, Cebolla, Zanahoria, Calabaza, Aceite de Oliva, Albahaca, Sal, Harina de trigo (Gluten),</p>	<p>Menestra salteada con jamon Menestra, Jamón serrano, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>Macarrones boloñesa Macarrones (Gluten), Pechuga de pollo, Cebolla, Tomate triturado, Ajo, Vino Blanco (Sulfitos), Aceite de Oliva, Pimienta, Orégano, Tomate frito,</p>	<p>Ensalada de pimientos asados Pimiento Rojo, Tomate, Cebolla, Atún conserva (Pescado), Aceite de Oliva, Huevo,</p>
P	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT

*CADA MENÚ INCLUYE UNA PORCIÓN DE PAN
Responsable de Cocina: Carmen López Plata

* **Alimentos sombreados en negrita:** Posibles alimentos alergénicos.
Doctora: Pilar Almagro Garrido; Nº Colegiado 9284-GR

MES FEBRERO / MARZO 2023 SEMANA 09

	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
1º P l i a t o	<p>Potaje de lentejas INGREDIENTES: Agua, Lenteja, Patata (Sulfitos), Judías Verdes, Zanahoria, Comino, Cúrcuma, Sofrito,</p>	<p>Crema de brócoli con zanahoria INGREDIENTES: Brócoli, Zanahoria, Calabacín, Patata (Sulfitos), Cebolla, Aceite de Oliva, Pimienta, Sal,</p>	<p>Cazuela de fideos con pescado y marisco INGREDIENTES: Agua, Fideo(Gluten), Merluza(Pescado), Alcachofa, Zanahoria, Sepia(Pescado), Gamba(Crustáceo), Aceite de Oliva, Sal, Cúrcuma, Pimienta, Sofrito,</p>	<p>Patatas con almendras INGREDIENTES: Patata (Sulfitos), Pan (Gluten), Agua, Cebolla, Almendra(Fruito seco), Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>Sopa de rosada y mahonesa INGREDIENTES: Agua, Arroz, Rosada(Pescado), Guisante, Cebolla, Puerto, Vino Blanco (Sulfitos), Gamba(Crustáceo), Mahonesa(Lacteo,Huevo,Soja,Sulfito), Perejil, Sal,</p>
2º P l i a t o	<p>Merluza en salsa de azafrán con verdurasMerluza(Pescado), Agua, Puerto, Cebolla, Vino Blanco (Sulfitos), Harina de trigo(Gluten), Aceite de Oliva, Azafrán, Pimienta, Salteado de verdura, Tomate frito,</p>	<p>Lasaña Boloñesa GratinadaCabezada de cerdo, Pasta de trigo(Gluten), Leche(Lacteo), Cebolla, Tomate triturado, Zanahoria, Queso(Lacteo), Mantequilla(Lacteo), Harina de trigo(Gluten), Aceite de Oliva, Sal, Pimienta, Nuez moscada, Tomate frito,</p>	<p>Ensalada de frutas Lechuga, Palmito, Maíz, Kiwi, Manzana, Piña almibar, Naranja, Mahonesa(Lacteo,Huevo,Soja,Sulfito), Zumo de naranja, Yogurt (Lacteo), Sal, Hierbabuena,</p>	<p>Pollo asado con verdurasMuslos de Pollo, Menestra , Vino Blanco (Sulfitos), Ajo, Aceite de Oliva, Limón, Naranja, Laurel, Sal, Tomillo, Romero, Pimienta, Comino,</p>	<p>Habas con jamón y huevoHabas, Huevo, Jamón serrano, Aceite de Oliva, Cebolla, Ensalada de pimiento, tomate, pepino y cebollaTomate, Pepino, Cebolla, Pimiento Verde, Pimiento Rojo, Aceite de Oliva VE, Vinagre de vino (Sulfitos), Sal,</p>
P	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT	FRUTA Y/O YOGURT

*CADA MENÚ INCLUYE UNA PORCIÓN DE PAN
Responsable de Cocina: Carmen López Plata

* **Alimentos sombreados en negrita:** Posibles alimentos alergénicos.
Doctora: Pilar Almagro Garrido; Nº Colegiado 9284-GR

MENÚ TRITURADOS MES FEBRERO / MARZO 2023

<p>LUNES 06 Triturado de lentejas con huevo y verdura</p> <p>INGREDIENTES: Lenteja, Agua, Calabacín, Arroz, Zanahoria, Judías Verdes, Aceite de Oliva, Sal, Cúrcuma, Pimienta, Comino,</p>	<p>MARTES 07 Triturado de bacalao con guisantes</p> <p>INGREDIENTES: Bacalao(Pescado), Guisante, Patata (Sulfitos), Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>MIÉRCOLES 08 Triturado de cabezada con arroz y calabaza</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Arroz, Calabaza, Zanahoria, Agua, Calabacín, Cebolla, Aceite de Oliva, Ajo, Sal,</p>	<p>JUEVES 09 Triturado de potaje de garbanzos con acelgas</p> <p>INGREDIENTES: Garbanzo, Agua, Calabacín, Zanahoria, Patata (Sulfitos), Acelga, Aceite de Oliva, Sal, Comino, Sofrito,</p>	<p>VIERNES 10 Triturado de pollo con verduras y tapioca</p> <p>INGREDIENTES: Pechuga de pollo, Zanahoria, Patata (Sulfitos), Calabacín, Cebolla, Ajo, Tapioca, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>SÁBADO 11 Triturado de cabezada con judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Judías Verdes, Agua, Patata (Sulfitos), Cebolla, Zanahoria, Calabacín, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>DOMINGO 12 Triturado de ternera con salteado de verdura</p> <p>INGREDIENTES: Ternera, Agua, Patata (Sulfitos), Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal, Salteado de verdura,</p>
<p>LUNES 13 Triturado de olla de col</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Alubia, Zanahoria, Patata (Sulfitos), Calabacín, Agua, Col, Sal,</p>	<p>MARTES 14 Triturado de ternera con guisantes y pasta</p> <p>INGREDIENTES: Ternera, Pasta de trigo(Gluten), Guisante, Agua, Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Aceite de Oliva, Ajo, Sal,</p>	<p>MIÉRCOLES 15 Triturado de lentejas con huevo y verdura</p> <p>INGREDIENTES: Lenteja, Agua, Calabacín, Arroz, Zanahoria, Judías Verdes, Aceite de Oliva, Sal, Cúrcuma, Pimienta, Comino,</p>	<p>JUEVES 16 Triturado de cabezada con tapioca y champiñones</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Champiñon, Agua, Tapioca, Cebolla, Zanahoria, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>VIERNES 17 Triturado de merluza con arroz y judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Merluza(Pescado), Judías Verdes, Arroz, Agua, Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>SÁBADO 18 Triturado de huevo con pasta y verduras</p> <p>INGREDIENTES: Huevo, Guisante, Pasta de trigo(Gluten), Zanahoria, Calabacín, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>DOMINGO 19 Triturado de cabezada con judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Judías Verdes, Agua, Patata (Sulfitos), Cebolla, Zanahoria, Calabacín, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>
<p>LUNES 20 Triturado de ternera con salteado de verdura</p> <p>INGREDIENTES: Ternera, Agua, Patata (Sulfitos), Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal, Salteado de verdura,</p>	<p>MARTES 21 Triturado de bacalao con guisantes</p> <p>INGREDIENTES: Bacalao(Pescado), Guisante, Patata (Sulfitos), Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>MIÉRCOLES 22 Triturado de cocido de garbanzos con pollo</p> <p>INGREDIENTES: Pechuga de pollo, Garbanzo, Zanahoria, Patata (Sulfitos), Calabacín, Agua, , Judías Verdes,</p>	<p>JUEVES 23 Triturado de huevo con champiñón</p> <p>INGREDIENTES: Huevo, Agua, Champiñon, Patata (Sulfitos), , Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Aceite de Oliva, Ajo, Sal,</p>	<p>VIERNES 24 Triturado de cabezada con judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Judías Verdes, Agua, Patata (Sulfitos), Cebolla, Zanahoria, Calabacín, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>SÁBADO 25 Triturado de ternera con salteado de verdura</p> <p>INGREDIENTES: Ternera, Agua, Patata (Sulfitos), Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal, Salteado de verdura,</p>	<p>DOMINGO 26 Triturado de huevo con pasta y verduras</p> <p>INGREDIENTES: Huevo, Guisante, Pasta de trigo(Gluten), Zanahoria, Calabacín, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>
<p>LUNES 27 Triturado de potaje de lentejas</p> <p>INGREDIENTES: Lenteja, Agua, Calabacín, Patata (Sulfitos), Zanahoria, Judías Verdes, Aceite de Oliva, Sal, Cúrcuma, Comino, Sofrito,</p>	<p>MARTES 28 Triturado de pollo con guisantes</p> <p>INGREDIENTES: Pechuga de pollo, Guisante, Agua, Patata (Sulfitos), Zanahoria, Calabacín, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>MIÉRCOLES 01 Triturado de cazuela de fideos y merluza</p> <p>INGREDIENTES: Merluza(Pescado), Fideo(Gluten), Zanahoria, Calabacín, Aceite de Oliva, Sal, Sofrito,</p>	<p>JUEVES 02 Triturado de huevo con pasta y verduras</p> <p>INGREDIENTES: Huevo, Guisante, Pasta de trigo(Gluten), Zanahoria, Calabacín, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>VIERNES 03 Triturado de cabezada con judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Cabezada de cerdo, Judías Verdes, Agua, Patata (Sulfitos), Cebolla, Zanahoria, Calabacín, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>SÁBADO 04 Triturado de mero con arroz y guisantes</p> <p>INGREDIENTES: Mero(Pescado), Guisante, Arroz, Agua, Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>	<p>DOMINGO 05 Triturado de huevo con tapioca y judías verdes</p> <p>INGREDIENTES: Huevo, Tapioca, Judías Verdes, Agua, Calabacín, Zanahoria, Cebolla, Ajo, Aceite de Oliva, Sal,</p>

*Estos menús pueden sufrir modificaciones

Responsable de Cocina: Carmen López Plata

Doctora: Pilar Almagro Garrido; Nº Colegiado 9284-GR