

**MENÚ CASERO ENERO 2025**

<b>FELIZ 2025</b>		MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
		<b>Macarrones con tomate y chorizo.</b> <b>Rollitos de primavera.</b>  Gelatina.	Lentejas de la huerta. <b>Tortilla francesa con bacón.</b>  Fruta de temporada.	Arroz con pollo. Ensalada de lechuga, jamón york, <b>queso, atún y salsa rusa.</b> Fruta de temporada.
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
<b>Puré de verduras.</b> <b>Cinta de lomo empanizada</b> al horno. Fruta de temporada.	Quinoa con ragú de pavo. Ensalada de tomate con aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de caldo de verduras.</b> <b>Merluza empanizada</b> al horno. Fruta de temporada.	Fabada Asturiana. <b>Ensalada César.</b> <b>Yogur.</b>	Judías verdes con tomate. Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Guisantes con jamón. Muslitos de pollo. Ensalada de lechuga. <b>Yogur.</b>	Guiso de patatas con costillas. <b>Ensalada VIP (huevo, lechuga, atún y aceitunas)</b> Fruta de temporada.	Arroz con tomate. <b>Huevos fritos</b> y salchichas cocidas. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	<b>Macarrones</b> con ajo y bacón. <b>Limanda con nata.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa</b> de Cocido. Cocido completo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
<b>Puré de calabaza.</b> Filete de pollo en <b>salsa de mostaza, mahonesa y queso.</b> Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con arroz.  <b>Flamenquines.</b> Fruta de temporada.	<b>Macarrones</b> con tomate, chorizo, <b>bechamel y queso al horno.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Lentejas a la riojana.  <b>Merluza en salsa verde.</b>  <b>Yogur.</b>	Ragú de cerdo con arroz.  Ensalada de tomate, aceitunas, y orégano. Fruta de temporada.

½ **Mañanas** todos los días. El menú viene acompañado de **pan** y agua.

En **negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

**MENÚ CASERO ENERO 2025 (SIN HUEVO)**

FELIZ 2025		MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
			<b>Macarrones con tomate y chorizo.</b> <b>Rollitos de primavera.</b> Gelatina.	Lentejas de la huerta. <b>Salchichas frescas a la plancha.</b> Fruta de temporada.
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
<b>Puré de verduras.</b> <b>Cinta de lomo empanizada</b> al horno. Fruta de temporada.	Quinoa con ragú de pavo. Ensalada de tomate con aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de caldo de verduras.</b> <b>Merluza empanizada</b> al horno. Fruta de temporada.	Fabada Asturiana. <b>Ensalada César (sin mayonesa).</b> <b>Yogur.</b>	Judías verdes con tomate. Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Guisantes con jamón. Muslitos de pollo. Ensalada de lechuga. <b>Yogur.</b>	Guiso de patatas con costillas. <b>Ensalada VIP</b> (lechuga, <b>atún</b> y aceitunas) Fruta de temporada.	Arroz con tomate. Bacón a la plancha y salchichas cocidas. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	<b>Macarrones</b> con ajo y bacón. <b>Limanda con nata.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
<b>Puré de calabaza.</b> Filete de pollo en <b>salsa de mostaza y queso.</b> Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con arroz. <b>Flamenquines.</b> Fruta de temporada.	<b>Macarrones</b> con tomate, chorizo, <b>bechamel y queso al horno.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Lentejas a la riojana. <b>Merluza en salsa verde.</b> <b>Yogur.</b>	Ragú de cerdo con arroz. Ensalada de tomate, aceitunas, y orégano. Fruta de temporada.

\*Empanizados y enharinados sin huevo. Pastas sin huevo.

**En negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

**MENÚ CASERO ENERO 2025 VEGETARIANO**

<b>FELIZ 2025</b>		MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
		<b>Macarrones con tomate y chorizo.</b>	Lentejas de la huerta.	Arroz con salchichas vegetarianas.
	<b>Rollitos de primavera.</b>	<b>Tortilla francesa.</b>	Ensalada de lechuga, <b>queso y salsa rusa.</b>	
	Gelatina.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
<b>Puré de verduras.</b>	Quinoa con <b>hamburguesa vegetal.</b>	<b>Sopa de caldo de verduras.</b>	Fabada vegetariana.	Judías verdes con tomate.
<b>Tofu empanizado</b> al horno.	Ensalada de tomate con aceitunas.	<b>Croquetas de setas.</b>	<b>Ensalada César (sin pollo).</b>	Seitán empanado al curry.
Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	<b>Yogur.</b>	Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Guisantes con ajo y pimentón.	Guiso de patatas con <b>salchichas vegetarianas.</b>	Arroz con tomate.	<b>Macarrones</b> con ajo y aceite.	<b>Sopa</b> de caldo de verduras..
<b>Rollitos de primavera.</b>	<b>Ensalada VIP (huevo, lechuga y aceitunas)</b>	<b>Huevos fritos y hamburguesa vegetal.</b>	<b>Croquetas de setas.</b>	Salteado de garbanzos con verduras..
Ensalada de lechuga.	Fruta de temporada.	Ensalada de lechuga.	Fruta de temporada.	Ensalada de lechuga.
<b>Yogur.</b>		Fruta de temporada.		Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
<b>Puré de calabaza.</b>	Sopa de caldo de verduras con arroz.	<b>Macarrones</b> con tomate, <b>bechamel y queso al horno.</b>	Lentejas de la huerta.	Arroz salteado con verduras.
Tofu en <b>salsa de mostaza, mahonesa y queso.</b>	<b>Seitán a la plancha.</b>	Ensalada de lechuga y zanahoria.	<b>Hamburguesa vegetal.</b>	Croquetas de boletus.
Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	<b>Yogur.</b>	Ensalada de tomate, aceitunas, y orégano.
				Fruta de temporada.

En **negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.