





MENÚ SIN CERDO MAYO 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
 <p>DÍA 26 DE MAYO DE 2023 TODOS COMEMOS SIN GLUTEN</p>	 <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 10 DE MAYO. MADRID</p>	<p>3 MACARRONES CON ATÚN Y TOMATE FRITO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN MACARONI WITH TUNA AND FRIED TOMATO VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>4 PAELLA VALENCIANA DE MARISCO LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN VALENCIAN SEAFOOD PAELLA SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>5 PURÉ DE VERDURAS FRESCAS (patatas, cebollas, judías verdes, acelgas, tomates, puerros, repollos, pimientos y zanahorias) JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS ASADAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MASHED VEGETABLES GRILLED CHICKEN WITH ROAST POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
<p>8 ARROZ A LA CUBANA TORTILLA FRANCESA CON PAVO, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN CUBA STYLE RICE OMELETTE WITH TURKEY, CHEESE AND LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>9 BRÓCOLI REHOGADO CON PAVO ESCALOPE DE CONTRAMUSLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTAL DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH TURKEY THIGS ESCALOPE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>10 COCIDO MADRILEÑO COMPLETO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>11 CREMA PARMENTIER (calabacín) FILETES RUSOS DE TERNERA CON PATATAS GAJO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) RUSSIAN BEEF STEAKS WITH WEDGES POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>12 ESPAGUETTIS A LA CARBONARA FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI HAKE FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
	<p>16 LENTEJAS PARDINAS ESTOFADAS CON VERDURAS CANELONES DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR AL GUSTO Y PAN LENTILS STEWED WITH VEGETABLES TUNA CANNELONI WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>17 FIDEUÁ VALENCIANA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN FIDEUÁ SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>18 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARROTS AND LEEKS CREAM VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>19 ENSALADA CAMPERA LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN COUNTRY SALAD COD LOINS WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p>22 ARROZ INTEGRAL HUERTANO (arroz con verduras) VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN TARRINA DE HELADO Y PAN INTEGRAL RICE ORCHARD WADS HAKE WITH LETTUCE AND TUNA SALAD TUB OF ICE CREAM AND BREAD</p>	<p>23 CREMA DE LA HUERTA MURCIANA (patatas, cebollas, judías verdes, acelgas, tomates, puerros, repollos, pimientos y zanahorias) RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>24 FABES CON VERDURAS HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BEANS WITH VEGETABLES EGGS WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>25 JUDÍAS VERDES REHOGADAS POLLO AL LIMÓN CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE LEMON CHICKEN WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>26 MACARRONES A LA ITALIANA VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN ITALIAN MACORONI BAKED HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p>29 ARROZ A LA CATALANA CAELLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN CATALAN STYLE RICE CAELLA ANDALUSIAN STYLE WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>30 SOPA DE PICADILLO A LA PROVENZAL FILETE DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PROVENZAL PICADILLO SOUP GRILLED CHICKEN FILLET WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>31 BRÓCOLI REHOGADO CON PAVO CROQUETAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH TURKEY CHICKEN CROQUETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 22 DE MAYO</p>	