

|          | LUNES/MONDAY   | MARTES/TUESDAY  | MIÉRCOLES/WEDNESDAY  | JUEVES/THURSDAY                                      | VIERNES/FRIDAY  |
|----------|--|---|--|--|---|
|          |  |   | 1  | 2  | 3   |
|          |  |   | FESTIVO.   | FESTIVO.   | NO LECTIVO.   |
|          |  |   |  |  |   |
|          |  |   | 8  | 9  | 10  |
| 1º PLATO | Crema de calabacín   | Sopa de estrellas (pasta sin gluten y sin huevo)  | Espirales con tomate (SIN queso)<br>(pasta sin gluten y sin huevo)                           | Arroz blanco con tomate                              | Lentejas con verduras                                   |
| 2º PLATO | Filete de pollo en salsa de limón, ajo y perejil con ensalada mixta (13) | Filete de pollo en salsa de limón, ajo y perejil con ensalada mixta (13)                        | Filete de cinta de lomo con ensalada mixta (13)  | Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)       | Merluza en salsa de limón con ensalada completa (14,13) |
| POSTRE   | Plátano y leche (7)  | Manzana y leche (7)   | Naranja y leche (7)  | Lácteo (7)   | Manzana y leche (7)                                     |
|          | Cal 688 Prot 35 HC 65 Gr 32  | Cal 624 Prot 34 HC 59 Gr 28   | Cal 638 Prot 37 HC 64 Gr 26  | Cal 692 Prot 31 HC 77 Gr 28                          | Cal 701 Prot 41 HC 63 Gr 28                             |
|          |  |   |  |  |   |
|          |  |   | 15   | 16   | 17  |
| 1º PLATO | Macarrones con tomate (pasta sin gluten y sin huevo)                     | Judías verdes rehogadas con cebollita   | Sopa de fideos (pasta sin gluten y sin huevo)  | Lentejas estofadas con verduras                      | Arroz con tomate  |
| 2º PLATO | Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta (13)                       | Albóndigas de ternera <u>caseras</u> a la jardinera (13)<br>(SIN gluten, huevo, soja y lactosa) | Muslitos de pollo con ensalada mixta (13)  | Bacalao en salsa verde con ensalada (4,13)           | Tortilla de patata con ensalada mixta (3,13)            |
| POSTRE   | Manzana y leche (7)  | Lácteo (7)  | Plátano y leche (7)  | Naranja y leche (7)                                  | Melocotón en almibar y leche (7)                        |
|          | Cal 665 Prot 39 HC 62 Gr 29  | Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33   | Cal 628 Prot 34 HC 60 Gr 28  | Cal 604 Prot 28 HC 51 Gr 32                          | Cal 638 Prot 37 HC 64 Gr 26                             |
|          |  |   |  |  |   |
|          |  |   | 22   | 23   | 24  |
| 1º PLATO | Arroz blanco con tomate  | Lentejas con verduras y patata  | Judías verdes rehogadas  | Sopa de picadillo (7) (pasta sin gluten y sin huevo) | Crema de verduras                                       |
| 2º PLATO | Salchichas frescas con ensalada mixta (6,7,13)                           | Tortilla de jamón con ensalada completa (3,13)  | Albóndigas de cerdo <u>caseras</u> a la jardinera (13) SIN gluten, huevo, soja y lactosa     | Filete de pollo con ensalada mixta (13)              | Merluza en salsa de limón con ensalada (4,13)           |
| POSTRE   | Plátano y leche (7)  | Naranja y leche (7)   | Melocotón en almibar y leche (7)   | Manzana y leche (7)                                  | Plátano y leche (7)                                     |
|          | Cal 700 Prot 33 HC 61 Gr 36  | Cal 684 Prot 26 HC 76 Gr 31   | Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33  | Cal 685 Prot 15 HC 73 Gr 35                          | Cal 680 Prot 31 HC 55 Gr 34                             |
|          |  |   |  |  |   |
|          |  |   | 29   | 30   | 31  |
| 1º PLATO | Alubias blancas con verduras   | Crema de zanahoria  | Judías verdes rehogadas  | Caracolas con tomate (pasta sin gluten y sin huevo)  | Patatas guisadas con verduras                           |
| 2º PLATO | Tortilla francesa con ensalada mixta (3,13)                              | Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas   | Albóndigas de ternera <u>caseras</u> a la jardinera (13) (SIN gluten, huevo, soja y lactosa) | Pizza (sin gluten y sin huevo)                       | Merluza al vapor con ensalada (4,13)                    |
| POSTRE   | Naranja y leche (7)  | Plátano y leche (7)   | Melocotón en almibar y leche (7)   | Helado (7) (sin gluten)                              | Mandarina y leche (7)                                   |
|          | Cal 700 Prot 33 HC 61 Gr 36  | Cal 684 Prot 26 HC 76 Gr 31   | Cal 718 Prot 33 HC 66 Gr 33  | Cal 703 Prot 37 HC 88 Gr 20                          | Cal 557 Prot 21 HC 53 Gr 29                             |

- ALÉRGICOS
1. Gluten
  2. Crustáceos
  3. Huevo
  4. Pescados
  5. Cacahuets
  6. Soja
  7. Leche
  8. F. cáscara
  9. Apio
  10. Mostaza
  11. Sésamo
  12. Altramucos
  13. Sulfitos
  14. Moluscos

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARIN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos Según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

*Beatriz Infante*  
Dietista.  
Nº colegiada: COPTESCV-2844