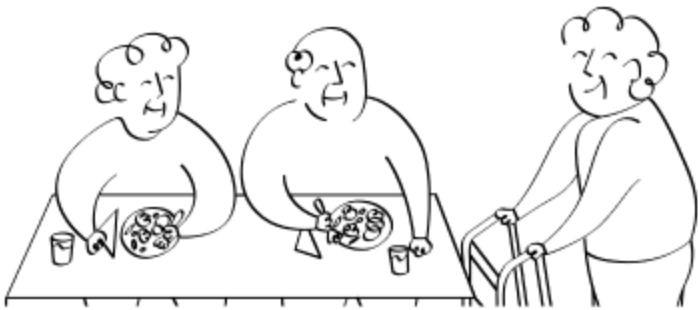




Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
28	29	30	1	2	3	4
Comida						
Patatas a la importancia Hamburguesa de pollo y cerdo a la plancha con salteado de calabacín ecológico Fogonero asado sobre cebolla y col rehogada Fruta de temporada	Alubias con verduras de temporada Pavo en salsa de verduras con berenjena asada Tortilla francesa Fruta de temporada	Sopa cubierta con pasta integral (caldo casero de pollo, huevo) Hojaldre carbonara vegetal Guisantes ecológicos salteados Fajita de verduras y soja Fruta de temporada	Crema de legumbres con verduras ecológicas Huevos a la flamenca Pimiento Soja al ajillo Yogur natural	Ensalada de lechuga, zanahoria, col y queso fresco Arroz a banda con bacalao y caldo de lonja Poke bowl de atún Fruta de temporada	Espirales a la boloñesa Croquetas de bacalao Coliflor salteada Fruta de temporada	Arroz tres delicias casero Alitas de pollo con salsa barbacoa con verduras Fruta de temporada
Kcal. 686 h.c. 67,6 lip. 34,0 p. 25,9	Kcal. 854 h.c. 84,1 lip. 35,5 p. 40,5	Kcal. 617 h.c. 66,9 lip. 27,9 p. 20,3	Kcal. 965 h.c. 93,7 lip. 37,3 p. 53,6	Kcal. 819 h.c. 104,7 lip. 29,7 p. 31,1	Kcal. 999 h.c. 116,9 lip. 42,5 p. 33,7	Kcal. 918 h.c. 116,1 lip. 33,3 p. 36,7
Cena						
Crema de calabacín Contramuslo empanado casero troceado con cebolla rehogada Yogur natural	Macarrones con atún Fogonero a la andaluza casera Tomate al horno Fruta de temporada	Poke bowl con verduras Magro en salsa de manzana con berenjena asada Yogur natural	Sopa de picadillo Pizza casera de jamón cocido Crudités Fruta de temporada	Patatas con bacon y queso Nuggets de pollo Kétchup Yogur natural	Puré de puerro Sándwich mixto caliente con patatas fritas caseras Fruta de temporada	Macarrones salteados con queso Lomo empanado casero con calabacín rehogado Yogur natural
Kcal. 669 h.c. 67,8 lip. 27,6 p. 33,5	Kcal. 957 h.c. 103,3 lip. 39,3 p. 44,8	Kcal. 1035 h.c. 103,1 lip. 42,6 p. 56,3	Kcal. 890 h.c. 124,7 lip. 24,0 p. 39,9	Kcal. 1068 h.c. 83,1 lip. 59,9 p. 46,0	Kcal. 676 h.c. 95,1 lip. 19,4 p. 27,3	Kcal. 1114 h.c. 97,7 lip. 53,4 p. 57,3

Todos los menús se sirven con pan.

En el servicio de hotel se ofertarán postres caseros/helado y gazpacho a diario, también se dispondrá de ensaladilla rusa dos veces por semana

Festivo

100% Vegetal

Día especial

🔥

Infórmate de los alérgenos de cada plato en:
menuo.ausolan.com

Responsable sanitario del centro

Lucía Belén Desena Cereijo
Col. CV02017

Lucía Desena