

EN ABRIL VIAJAMOS A MÉXICO

Hostur
Colectividades y Turismo

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614IM. Información: 91 570 84 57 nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 900 Kcal diarias para niños y niñas de 0 a 1 años.

EEI
HERNÁN CORTÉS

Hostur Colectividades y Turismo S.L.U
C/De la Fresa 7. 28703. S.S Reyes. Madrid
info@hosturcolectividades.es
www.hosturcolectividades.es
91 570 84 57 - 693 861 175

 **hostur1993**

1	Arroz a la milanesa Albóndigas con verduritas Pan y fruta	2	Espaguetis en salsa de tomate casera Croquetas de jamón con calabacín salteado Pan y yogur natural	3	Lentejas estofadas con chorizo Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas Pan y fruta	4	Crema de zanahoria Pollo asado al romero con patatas dado Pan integral y fruta	5	Sopa de cocido con fideos integrales Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo) Pan y fruta
8	Judías verdes con salsa de tomate casera Tortilla francesa y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha Pan y yogur natural	9	Guiso de patatas con rape Pollo al ajillo con ensalada Pan y fruta	10	Coliflor rehogada Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas Pan y fruta	11	Fabada asturiana Bacalao a la vizcaína con guisantes Pan integral y fruta	12	Sopa de picadillo Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga remolacha y maíz Pan y fruta
15	Crema de calabacín Hamburguesa mixtas con patatas dado Pan y yogur natural	16	Judías pintas con verduras Pollo guisado a la huertana con patatas dado Pan y fruta	17	Paella de marisco Tortilla francesa y ensalada variada Pan y fruta	18	Caracolas con salsa Alfredo y pavo Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas Pan integral y fruta	19	Garbanzos estofados con chorizo Salmón al horno con pisto de verduras Pan y fruta
22	Lentejas a la campesina Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Pan y yogur natural	23	Macarrones integrales gratinados Filete de merluza en salsa blanca con guisantes Pan y fruta	24	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón) Albóndigas a la jardinera con verduritas Pan y fruta	25	Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria Pan integral y fruta	26	Crema de verduras de temporada Lomo de cerdo asado con arroz y frijoles Pan y fruta
29	Fusillini a la napolitana Tortilla francesa con ensalada, maíz y zanahoria Pan y yogur natural	30	Sopa de cocido con fideos integrales Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo) Pan y fruta	 <p>* La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>				<p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> 	

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

1 Arroz a la milanesa

Albóndigas con verduritas

Pan y fruta

2 Espaguetis en salsa de tomate casera

Lacón al horno con calabacín salteado

Pan y yogur natural

3 Lentejas estofadas con chorizo

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y fruta

4 Crema de zanahoria

Pollo asado al romero con patatas dado

Pan y fruta

INTEGRAL

5 Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta

8 Judías verdes con salsa de tomate casera

Rostí con ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur natural

9 Guiso de patatas con rape

Pollo al ajillo con ensalada y remolacha

Pan y fruta

10 Coliflor rehogada

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y fruta

11 Fabada asturiana

Bacalao a la vizcaína con guisantes

Pan y fruta

INTEGRAL

12 Sopa de picadillo con pollo y fideos (SH)

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga remolacha y maíz

Pan y fruta

15 Crema de calabacín

Hamburguesa mixtas con patatas dado

Pan y yogur natural

16 Judías pintas con verduras

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

Pan y fruta

17 Paella de marisco

Rostí de patata con ensalada variada

Pan y fruta

18 Pasta (SH) con salsa Alfredo y pavo

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas

Pan y fruta

INTEGRAL

19 Garbanzos estofados con chorizo

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y fruta

22 Lentejas a la campesina

Rostí de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur natural

23 Macarrones integrales (SH) gratinados

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y fruta

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y fruta

25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Abadejo a la madrileña (SH) con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

Pan y fruta

INTEGRAL

26 Crema de verduras de temporada

Lomo de cerdo asado con arroz y frijoles

Pan y fruta

29 Pasta (SH) a la napolitana

Rostí con ensalada, maíz y zanahoria

Pan y yogur natural

30 Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)