



MAYO 2025



Menú **INTOLERANCIA A LA FRUCTOSA Y SORBITOL: SAFA GAVÀ**

Lunes - Monday

Martes - Tuesday

Miércoles - Wednesday

Jueves - Thursday

Viernes - Friday



¿Sabías que el nombre de patata proviene de la fusión de las palabras "papa" y "batata"? La patata es un tubérculo básico en todas las cocinas del mundo, siendo uno de los alimentos más consumidos.



5

Arroz a la cubana ***sin verduras no permitidas**
Pollo al horno/plancha con ensalada de tomate y pepino
***Fruta permitida**



6

Judías verdes con patatas
Pollo al horno con **tomate al horno**
Yogur natural

7

Lentejas guisadas con verduras ***sin verduras no permitidas**
Bacalao rebozado casero con **ensalada de tomate y aceitunas**
***Fruta permitida**

8

Sopa de ave con pasta
Hamburguesa mixta casera **s/soja o magro de ternera al horno/plancha** con patatas fritas
***Fruta permitida**

9

Puré de patata
Tortilla a la francesa con ensalada de lechuga y **pepino**
***Fruta permitida**

12

Pasta con tomate y queso
Salchichas del país **s/soja o lomo de cerdo al horno/plancha** con ensalada lechuga y **tomate**
***Fruta permitida**

13

Arroz a la cazuela con verduras ***sin verduras no permitidas**
Salmón al horno con verduras al horno ***sin verduras no permitidas**
***Fruta permitida**

14

Patatas estofadas con verduras ***sin verduras no permitidas**
Tortilla de queso con ensalada de **lechuga y pepino**
Yogur natural

15

Lentejas con verduras y patata ***sin verduras no permitidas**
Merluza al horno con ensalada de tomate y pepino
***Fruta permitida**

16

Puré de verduras *sin verduras no permitidas
Canelones de pollo caseros **s/soja gratinados con bechamel o pollo al horno/plancha con lechuga y pepino**
***Fruta permitida**



19

Arroz con tomate **casero sin cebolla**
Calamares rebozados **s/soja o merluza al horno/plancha** con ensalada de lechuga, pepino y **tomate**
***Fruta permitida**



20

Crema de calabacín
Pollo a la cazuela con verduras de temporada ***sin verduras no permitidas**
***Fruta permitida**

21

Espirales de trigo con salsa suave de queso
Bacalao a la vizcaína ***sin verduras no permitidas**
***Fruta permitida**

22

Puré de patata
Albóndigas de ternera **s/soja o lomo de cerdo al horno/plancha** en salsa jardinera ***sin verduras no permitidas** con ensalada de lechuga y **pepino**
Yogur natural

23

Lentejas estofadas con verduras *sin verduras no permitidas
Tortilla de jamón york **s/soja o s/jamón york** con tomate y aceitunas
***Fruta permitida**

26

Macarrones a la napolitana ***sin verduras no permitidas**
Salmón al horno con ensalada de lechuga y tomate
***Fruta permitida**

27

Lentejas estofadas con verduras ***sin verduras no permitidas**
Tortilla de queso con lechuga, pepino y **aceitunas**
Yogur natural

28

Judías verdes con patata
Fricandó de ternera con salsa y champiñones
***Fruta permitida**

29

Crema de calabacín y patata
Pollo rustido con ensalada de **lechuga y pepino**
***Fruta permitida**

30

Arroz caldoso con verduras ***sin verduras no permitidas**
Bacalao al horno con verduras en tempura ***sin verduras no permitidas**
***Fruta permitida**



***Todas las frutas están permitidas EXCEPTO: plátano, pera, uva, piña, higo, manzana y cereza.**
***Verduras NO PERMITIDAS:** calabaza, zanahoria, boniato, ajo, cebolla, puerro, maíz dulce y pimienta.
***Legumbres NO PERMITIDAS:** Garbanzos, alubias blancas/rojas, Habas y Soja
***Todas las salsas son caseras y sin cebolla y ajo. No se utilizan salsas comerciales**

Los días de postre lácteo se dará opción a fruta a los niños que lo prefieran. **Solamente se servirá fruta permitida**

El menú diario se adapta a las necesidades nutricionales y texturas según la edad de los niños. El menú se cocina con aceite de oliva.

La ensalada variada a servir se irá alternando con **alimentos vegetales de temporada permitidos como: lechuga, tomate, pepino y aceitunas.**

Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene ningún alimento que no puede consumir o posibles trazas.

Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poder ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a info@cesnut.com

Programación dietética supervisada por Roser Montané, directora de Cesnut, n.º colegiada CAT0681.

