

MENÚ SEMANAL

Prototipo



En Roncesvalles prestan servicio 2 cocineros y 3 auxiliares, supervisados por una nutricionista.

Este menú prototipo varía semana a semana.

Quienes necesitan dietas específicas, por razón de intolerancia y/o alergia han de reseñar sus necesidades al hacer la inscripción para poder atenderlas, contar con prescripción médica y acuerdo previo con la cocinera. Lo mismo ocurre si se sigue una dieta vegetariana.

Desayunos compuestos por: zumos, leches, café y colacao, fruta, yogures, tostadas, mermelada, mantequilla, tomate, embutido, quesos, cereales, galletas y magdalenas.

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDAS								
Primer plato	Ensalada	Ensalada multicolor	Ensalada de lentejas	Ensalada mixta	Ensalada de mar	Ensalada de pasta	Ensalada de huevo	Ensalada variada
	A	Arroz 3 delicias	Macarrones a la marinera	Sopa de pescado	Garbanzos con calabaza y espinacas	Coliflor al ajillo	Acelga al pimiento de la Vera	Alubia pinta
Segundo plato	A	Lomo adobado con verduras	Guisado Ribereña	Albóndigas con tomate	Muslos de pollo con patatas panadera	Chuleta de cerdo	Pavo a la jardinera	Lasaña de verduras
	B	Txitxarro al horno	Bacalao	Emperador plancha al ajillo	Merluza en salsa de piquillos	Verdel con jamón		
COMIDAS								
Primer plato	Ensalada	Ensalada brotes de soja	Ensalada de fruta	Ensalada de cebolla y tomate	Ensalada campera	Ensalada multicolor	NO HAY SERVICIO DE CENA	Ensalada de tomate
	A	Escalivada	Verduras asadas	Crema de calabacín	Sopa de pollo y arroz	Quinoa con verduras		Borraja con refrito
Segundo plato	A	Tosta de tomate con bacon gratinado	Huevos fritos con patatas	Limanda rebozada	Tortilla española	Marmitako	NO HAY SERVICIO DE CENA	Revuelto de champis