

DICIEMBRE 2023 . MENÚ SIN PROTEÍNA DE LECHE DE VACA (PLV). RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING



MENÚ SIN PROTÉINA DE LECHE DE VACA



"ESTE MENÚ , A EXCEPCIÓN DE LÁCTEOS , PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS : CRUSTÁCEOS , HUEVO, PESCADO , ALTRAMUCES, CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA " ALIMENTOS PROHIBIDOS : LECHE DE VACA, BATIDOS , DERIVADOS LÁCTEOS NATA , POSTRES LÁCTEOS , HELADOS Y BECHAMEL .

**FELIZ
NAVIDAD**



1

MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO

POTAJE DE GARBANZO CON CARNE

PAN Y FRUTA

4

CREMA DE VERDURAS * (SIN LÁCTEOS)

FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA CON PATATAS.

PAN Y FRUTA

5

CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.

* (SIN LÁCTEOS)

LOMO ASADO CON ARROZ BLANCO.

PAN Y FRUTA

6

FESTIVO



7

DÍA NO LECTIVO



8

FESTIVO

11

ARROZ TRES DELICIAS * (SIN LÁCTEOS)

JUDÍAS CON CHORIZO Y HUEVO COCIDO.

PAN Y FRUTA

12

SOPA DE PASTA.

POLLO AL HORNO CON ENSALADA.

PAN Y FRUTA

13

ENSALADILLA RUSA * (SIN LÁCTEOS)

LENTEJAS CON VERDURAS Y CARNE.

PAN Y FRUTA

14

CREMA DE COLIFLOR * (SIN LÁCTEOS)

MACARRONES CON SALSA * (SIN LÁCTEOS)
DE ATÚN

PAN Y FRUTA

15

CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN * (SIN LÁCTEOS)

ARROZ CON MEJILLONES Y CALAMAR.

PAN Y FRUTA

18

SOPA DE ESTRELLITAS.

BRÓCOLI CON PATATAS , HUEVO Y JAMÓN.

PAN Y FRUTA

19

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA * (SIN LÁCTEOS)

ALBÓNDIGAS * (SIN LÁCTEOS) O POLLO CON TOMATE Y ARROZ BLANCO.

PAN Y FRUTA

20

CREMA DE JUDÍAS Y BRÉCOL * (SIN LÁCTEOS)

FILETE DE MERLUZA EN SALSA * (SIN LÁCTEOS) DE CAZUELA CON PATATAS.

PAN Y FRUTA

21

MENESTRA DE VERDURAS.

ESPAGUETIS CON SALMÓN.

PAN Y FRUTA

22