

ADAPTACIÓN SIN HUEVO



MAYO 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4	5	6	7	8
Crema de zanahorias y calabacín con pollo Patatas guisadas a lo pobre Fruta de temporada	Crema de calabacines y puerros con arroz Merluza a la plancha yogur	Puchero con fideos Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Puré de patatas y verduras merluza al pilpil con judías verdes refritas Yogur	Crema de zanahorias Arroz con pollo Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Crema de calabaza, zanahorias y puerros Jamonicos de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	Crema de lentejas pescado a la plancha con zanahorias aliñadas Yogur	Crema de verduras, calabacín, puerros, calabaza con pollo Macarrones con tomate y queso rallado Fruta de temporada	Crema de verduras con arroz Pollo en salsa con judías verdes refritas Yogur	Crema de garbanzos con zanahorias Merluza a al horno con patatas Fruta de temporada
18	19	20	21	22
Crema de calabaza Rosada a la plancha con patatas Fruta de temporada	Crema verduras de puchero (puerro, zanahorias, patata) Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas Yogur	Crema de alubias con patata y arroz merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Crema de calabacín Canelón de carne mixta Yogur	Puré de lentejas Pescadilla en salsa verde con judías verdes refritas Fruta de temporada
25	26	27	28	29
Crema de garbanzos con judías verdes y calabaza Crema de calabacín y zanahorias Fruta de temporada	Crema de verduras Estofado de ternera con patatas y zanahorias Yogur	Puchero con fideos Merluza a la plancha con zanahorias baby salteadas Fruta de temporada	Crema de verduras con arroz Calabacín salteado con rosada plancha Yogur	Crema de verduras con patata Lagrimitas de pollo fritas Fruta de temporada

todos los menús van acompañados de **pan integral** / **Las frutas de postre en los menús de adaptación irán trituradas**

Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista colegiada AND-00103

