

ADAPTACIÓN ESTÁNDAR (APLV)/ternera



mayo 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4	5	6	7	8
Crema de zanahorias y calabacín Tortilla de patatas Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerros con arroz Anillas de calamar Yogur vegetal	Puchero con fideos Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Puré de patatas y verduras Merluza al pilpil con judías verdes refritas Yogur vegetal	Crema de zanahorias Arroz con pollo Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Crema de calabaza, zanahorias y puerros Jamoncitos de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	Crema de lentejas pescado al horno con zanahorias aliñadas Yogur vegetal	Crema de verduras con patatas Revuelto de calabacín Fruta de temporada	Crema de arroz con verduras Albóndigas de pollo con judías verdes refritas Yogur vegetal	Crema de garbanzos con zanahorias Merluza al horno con patatas Fruta de temporada
18	19	20	21	22
Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta de temporada	Crema verduras de puchero (puerro, zanahorias, patata) Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas Yogur vegetal	Crema de alubias con patata y arroz Merluza al horno con calabacines Fruta de temporada	Crema de calabacín Pasta boloñesa con tomate y carne de pollo Yogur vegetal	Puré de lentejas Pescadilla en salsa verde con judías verdes Fruta de temporada
25	26	27	28	29
Crema de garbanzos con judías verdes y calabaza Tortilla de calabacín y zanahorias Fruta de temporada	Crema de verduras Hamburguesa de verduras con tomate aliñado Yogur vegetal	Puchero con fideos Merluza a la plancha con zanahorias baby salteadas Fruta de temporada	Crema de verduras con arroz Revuelto de calabacín Yogur vegetal	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