



¿Sabías que en Q&S potenciamos los platos fríos y la fruta en la temporada de primavera-verano?

octubre-18



Calidad & Servicio

ALMUERZOS ASPROGRADES bajo en grasa

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
REMOJON GRANADINO LOMO ADOBADO CON PATATAS Y OREGANO FRUTA	ENSALADA VERDE PAELLA MIXTA YOGUR DESNATADO	SALMOREJO POLLO EN SALSA CON HORTALIZAS FRUTA	COCIDO DE GARBANZOS TORTILLA DE JUDIAS VERDES FRUTA	MACARRONES CON ATUN ENSALADA TROPICAL FRUTA	PAELLA CON VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA VERDE FRUTA	ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y ATUN PESCADO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA
8	9	10	11	12	13	14
CAZUELA DE FIDEOS EMBUTIDOS nc FRUTA	HAMBURGUESA CON PISTO YOGUR DESNATADO	GAZPACHO LOMO AL HORNO CON ARROZ FRUTA	POTAJE DE ALUBIAS ENSALADA MIXTA FRUTA	ESPIRALES CON TOMATE BACALAO A LA BAEZANA FRUTA	CHULETAS DE CERDO CON PATATAS FRUTA	CREMA DE MELON PECHUGA A LA PLANCHA CON ENSALADA VERDE FRUTA
15	16	17	18	19	20	21
SALMOREJO LOMO A LA PLANCHA CON MENESTRA FRUTA	ENSALADA DE VERANO TORTILLA DE ESPINACAS YOGUR DESNATADO	MACARRONES A LA BOLOÑESA SALMON ENCEBOLLADO FRUTA	ENSALADA DE ARROZ LOMO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS CALABACIN RELLENO DE TERNERA FRUTA	SALTEADO DE JUDIAS CON JAMON PESCADO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA	ENSALADA TROPICAL MOUSAKA DE BERENJENA FRUTA
22	23	24	25	26	27	28
GAZPACHO JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS A LO POBRE FRUTA	COCIDO DE VERDURAS Y CARNE TORTILLA DE ATUN YOGUR DESNATADO	COGOLLOS DE LECHUGA CON AJOS MIGAS CON PESCADO FRUTA	ENSALADILLA RUSA SIN MAYONESA LOMO A LA PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA	ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS DE POLLO CON SALSA DE TOMATE FRUTA	ENSALADA DE NARANJA FIDEUA DE CALAMARES_ FRUTA	ENSALADA MIXTA PINCHITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA
29	30	31				
HABAS CON JAMON LOMO AL HORNO CON ENSALADA VERDE FRUTA	ENSALADA DE PASTA BACALAO AL HORNO CON ENSALADA YOGUR DESNATADO	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA DE POLLO CON CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA FRUTA				

Todos nuestros productos pueden contener a nivel de trazas los alérgenos contemplados en el reglamento (CE)1333/2008. Gluten, Crustáceos, Huevo, Pescado, Cacahuets, Soja, Leche, Lactosa, Futos secos, Apio, Mostaza, Sesamo, Sulfitos. Estamos trabajando conjuntamente con la Consultoría Nutricional Cesnut para ofrecerles la máxima calidad dietética en la programación de nuestros menús. Para cualquier duda a cerca de nuestro menú contacte con el equipo de dietistas - nutricionistas en info@cesnut.com o directamente con la dirección del centro.

Firmado por: Roser Montané-Directora de Cesnut - D.Nutrición Humana y dietética N° colegiado 0681

