



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



Calidad & Servicio

octubre-18

CENAS ASPROGRADES no cerdo

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
CREMA DE MELON ALBONDIGAS DE TERNERA CON TOMATE FRUTA CENA	FIAMBRE DE PAVO Y QUESO TORTILLA VIZCAINA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA CENA	COLIFLOR SALTEADA nc ENSALADA DE PAVO Y MANZANA YOGUR	PIPIRRANA POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA Y CEBOLLA FRUTA CENA	QUESO FRESCO CON TOMATE ALIÑADO FRANKFURT CON PATATAS BRAVAS FRUTA CENA	SOPA DE PICADILLO nc REVUELTO DE AJETES CON GAMBAS FRUTA CENA	ENSALADILLA RUSA PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA FRUTA CENA
8	9	10	11	12	13	14
SALPICON DE PULPO TORTILLA DE PAVO FRUTA CENA	ENSALADA VERDE PECHUGA DE POLLO AL CURRY CON PATATAS Y FRUTA CENA	CREMA DE CALABACIN MERLUZA A LA VIZCAINA YOGUR	ENSALADA VALENCIANA POLLO CON CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA FRUTA CENA	SOPA SEVILLANA PAVO TUMACA FRUTA CENA	ARROZ TRES DELICIAS CREPPES DE SALMON FRUTA CENA	PATATA ASADA RELLENA nc FRUTA CENA
15	16	17	18	19	20	21
MELON CON PAVO BACALAO A LA GALLEGA FRUTA CENA	ENSALADA MIXTA POLLO CON CHAMPIÑONES FRUTA CENA	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA HAMBURGUESA CON ENSALADA VERDE YOGUR	SALMOREJO nc TORTITAS DE CAMARON CON ENSALADA VERDE FRUTA CENA	ENSALADA DE POLLO Y MANZANA PIZZA CARBONARA nc FRUTA CENA	SOPA DE TOMATE SALCHICHAS DE POLLO CON PURE DE PATATAS FRUTA CENA	CUS-CUS CON VERDURAS CANELONES DE PAVO CON ESPINACAS FRUTA CENA
22	23	24	25	26	27	28
SOPA DE PICADILLO nc TERNERA AL HORNO CON TOMATE ALIÑADO FRUTA CENA	SALMOREJO nc PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA FRUTA CENA	ENSALADA DE ARROZ PISTO MANCHEGO YOGUR	ENSALADA MIXTA HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATA COCIDA_ FRUTA CENA	CONSUME SHAWARMAN FRUTA CENA	SALPICON DE PULPO SALTEADO DE SETAS CON AJO Y PEREJIL FRUTA CENA	GAZPACHO SANDWICH nc FRUTA CENA
29	30	31				
ENSALADA DE FRUTA HAMBURGUESA CON PISTO FRUTA CENA	CREMA DE VERDURAS CHANQUETES FRITOS CON ENSALADA FRUTA CENA	MELON CON PAVO GUISANTES A LA FRANCESA nc YOGUR				

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

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional