



Mes de Mayo,

Mes de María

El mes de mayo nos trae la presencia especial de María, Madre de Jesús y Madre nuestra.

Con ella queremos acercarnos al mundo que nos toca vivir. Entre nosotros hay niños, adolescentes y jóvenes; tenemos enfermos y personas muy solas, nos encontramos con dificultades en nuestro caminar.

Ella nos ayuda a encontrar la luz de Cristo.

## Menú MAYO 2017

# CRISTO REINA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>DÍA DEL TRABAJO</b></p> <p><b>7 DE MAYO</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de zanahoria y rollito de temera. Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Crema de verduras</b></p> <p><b>Lomo adobado al horno</b></p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Menestra de verduras y revuelto de pavo. Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Tallarines con tomate y calabacín</b></p> <p><b>Merluza rellena de york y queso</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de verduras y salteado de pollo. Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Lentejas a la riojana</b></p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p><b>Tortilla de patata</b></p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Ensalada verde y pescado azul al horno. Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, lombarda</p> <p><b>Arroz con tomate</b></p> <p><b>Hamburguesa de ave en salsa de cebolla</b></p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Alcachofas y calamars a la plancha. Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p><b>Guisado de patatas con magro</b></p> <p><b>Bocaditos de rosada</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de zanahoria y rollito de temera. Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas</p> <p><b>Sopa de ave con estrellas</b></p> <p>(con carne de gallina, hueso de jamón, garbanzos y huevos)</p> <p><b>Muslo de pollo a la cazadora con champiñón</b></p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Brócoli gratinado y pescado azul al vapor. Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria</p> <p><b>Arroz tres delicias</b></p> <p>(con huevo, fiambre de york, guisantes y gamba)</p> <p><b>Chispas de merluza</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada completa y lomo rustido. Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Garbanzos a la jardinera</b></p> <p>(con hortalizas)</p> <p><b>Tortilla española</b></p> <p>(con patata y cebolla)</p> <p>Helado</p> <p>CENA: Sopa de verduras y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p><b>Espirales boloñesa</b></p> <p>(con carne picada de cerdo, tomate y queso)</p> <p><b>Pechuga de pollo empanada</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Parrillada de verduras y tortilla de ajetes. Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Lentejas de la abuela</b></p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p><b>Albóndigas de ave en salsa de hortalizas</b></p> <p>(al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Verduras asadas y pescado blanco al caldo corto. Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, lombarda</p> <p><b>Crema de patata y puerro</b></p> <p><b>Pizza IRCO</b></p> <p>(con fiambre de york, tomate y queso)</p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Guisantes salteados y revuelto de champiñón. Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Alubias con verduras</b></p> <p><b>Nuggets de pollo</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Crema de calabaza y pescado azul al horno. Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Arroz con pescado</b></p> <p>(con merluza, calamari y gamba)</p> <p><b>Tortilla francesa</b></p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Ensalada variada y brocheta de pescado. Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas con vinagreta de fresa</p> <p><b>Espaguetis italiana</b></p> <p>(con tomate y queso)</p> <p><b>Filete de abadejo a la romana</b></p> <p>(rebozado casero)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Coliflor al vapor y salteado de magro. Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p><b>Crema de zanahoria con queso</b></p> <p><b>Salchichas con tomate</b></p> <p>(carne de cerdo al horno)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Acelgas rehogadas y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Macarrones napolitana</b></p> <p>(con tomate y hortalizas)</p> <p><b>Empanadillas de atún</b></p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Judías verdes y ternera a la plancha. Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p><b>Garbanzos a la jardinera</b></p> <p>(con hortalizas)</p> <p><b>Tortilla de patata</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sémola y pavo rustido. Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Arroz con magro y verduras</b></p> <p><b>Bacalao rebozado</b></p> <p>Natillas</p> <p>CENA: Crema de verduras y tortilla paisana. Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p><b>Sopa cubierta con fideos</b></p> <p>(de carne con gallina, hueso de jamón, garbanzos y fiambre de york)</p> <p><b>Muslo de pollo al chilindrón</b></p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Ensalada verde y sepia en salsa. Fruta</p>
<p><b>29</b></p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Lentejas a la castellana</b></p> <p>(con chorizo y hueso de jamón)</p> <p><b>Delicias de calamar</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Brócoli al vapor y pechuga de pollo asada. Fruta</p>	<p><b>30</b></p> <p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p><b>Tallarines con atún</b></p> <p><b>Lomo adobado en salsa con guisantes</b></p> <p>(al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Yogur</p> <p>CENA: Puré de calabacín y pescado blanco al vapor. Fruta</p>	<p><b>31</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, zanahoria</p> <p><b>Arroz con pollo y verduras</b></p> <p><b>Croquetas de bacalao</b></p> <p>Fruta</p> <p>CENA: Sopa de ave y huevos cocidos con pisto. Fruta</p>	<p><b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:</b> Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.</p>	
<p><b>FRUTA DE TEMPORADA MAYO:</b></p> <p>Manzana, kiwi, pera, fresa y plátano.</p>				