menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 03 AL 07 DE NOVIEMBRE



PRIMEROS

1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA

2- CREMA DE CALABACÍN Y PARMESANO

3- LENTEJAS A LA RIOJANA

4- ENSALADA DE QUINOA, ESPELTA Y CEBADA CON MANZANA, LOMBARDA, PARMESANO, NUECES Y DÁTILES

5- ENSALADA CON QUESO DE CABRA, UVAS, ZANAHORIA Y NUECES

6- ENSALADA MIXTA DE PAVO Y QUESO FRESCO

(mézclum, pavo, queso fresco, zanahoria, maíz, tomate, cherry y huevo duro)

7- COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL

8- PASTA EN SALSA DE ATÚN

SEGUNDOS

10- MERLUZA EN SALSA DE VINO BLANCO CON CUBITOS DE PATATAS

11- BACALAO ALLA LIVORNESE CON VEGETALES

12- BOWL VEGETARIANO DE QUINOA

(QUINOA, TOFU MATINADO, HUMMUS DE POQUILLOS, MIX DE PIPAS, CALABAZA ASADA Y ESPINACAS BABY)

13- NO-POLLO HEURA EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON ARRO7

14-PECHUGA DE POLLO CON ESPECIAS MORUNAS Y GARBANZOS ESPECIADOS

15- MUSLITOS DE POLLO A LA MEDITERRÁNEA CON CUSCÚS ALIÑADO 16- POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON PURÉ CREMOSO DE PATATAS

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y KETCHUP

18- BOCADILLO CLUB CON PATATAS CHIPS

(POLLO, TOMATE, HUEVO DUFO, BACON, LECHUGA Y

19- LASAÑA TRADICIONAL DE LA NONNA

20- ROAST BEEF EN SU GRAVY CON CUBITOS DE PATATAS

21- ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE CASERA CON ARROZ

SEGUNDOS PLATOS FIJOS

55- SECRETO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

56- PLUMA IBÉRICA CON PATATAS ASADAS

57- PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

58-PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

POSTRES

23- MIX DE FRUTAS
28 - CHEESECAKE CON
24- PIÑA
COULIS DE FRUTOS ROJOS
25- MELÓN
29- KIT KAT
26- PLÁTANO
30- DANACOL
27- YOGUR CON
31- MINI OREO
GRANOLA
32- GALLETAS DIGESTIVE





SEMANA DEL 03 AL 07 DE NOVIEMBRE

PLATO	CONTIENE
Crema de verduras de temporada	Apio
Crema de calabacín y parmesano	Apio y lactosa
Lentejas a la riojana	Sulfitos y apio
Ensalada de quinoa, espelta y cebada con manzana, lombarda, parmesano, nueces y dátiles	Gluten, lactosa y nueces
Ensalada con queso de cabra, uvas, zanahorías y nueces	Lactosa y nueces
Ensalada mixta de pavo y queso fresco	Lactosa, huevo, sulfitos, mostaza
Coliflor gratinados con bechamel	Lactosa y gluten
Pasta en salsa de atún	Gluten y atún
Merluza en salsa de vino blanco con cubitos de patatas	Pescado, apio, lactosa y sulfitos
Bacalao alla Livornese con vegetales asados	Pescado y sulfitos
Bowl vegetariano de quinoa	Soja y sésamo
No-pollo heura en salsa de champiñones con arroz	Soja, sulfitos y lactosa
Pollo en salsa de champiñones con puré cremoso de patatas	Sulfitos y lactosa
Pechuga de pollo con especias morunas y garbanzos especiados	Apio, sulfitos y lactosa
Muslitos de pollo a la mediterránea con cuscús aliñado	Apio y gluten
Fingers de pollo con salsa ketchup	Gluten, lactosa y huevo
Pechuga de pollo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Pechuga de pavo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Lasaña tradicional de la nonna	Gluten, apio, sulfitos y lactosa
Roast beef en su gravy con cubitos de patatas	Sulfitos, lactosa y apio
Albóndigas en salsa de tomate casera con arroz	N/A
Bocadillo club con patatas chips	Gluten y huevo
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Cheesecake con coulis de frutos rojos	Gluten, huevo y lactosa
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten