

menú LUNCHBOX

S43

SEMANA DEL 19 AL 23 DE OCTUBRE

PRIMEROS

- | | |
|---|---|
| 1- Crema de verduras de temporada | 5- Ensalada mixta de atún
(mezclum, atún, zanahoria, cehrry,
huevo duro y maíz) |
| 2- Crema de tomate y albahaca | 6- Ensalada con queso de cabra, uvas, zanahorias y
nueces |
| 3- Minestrone de verduras | 7- Mini poke de pollo ponzu con edamames, piña,
cebolla encurtida y salsa spicy |
| 4- Ensalada de pasta con calabacines,
tomates, mozzarella, y berenjenas asadas
con aceite de albahaca | 8- Gyozas de pollo y vegetales con su salsa |
| | 9- Lacitos en salsa de gorgozola con peras y nueces |

SEGUNDOS

- | | |
|---|--|
| 10- Merluza en salsa verde con patatas
asadas | 16- Lomo de cerdo a las finas hierbas con
puré de patatas |
| 11- Pez espada marinado en soja, lima y
jengibre con vegetales | 17- Entraña de ternera a la brasa con
chimichurri y patatas asadas |
| 12- Risotto de tomates confitados | 18- Estofado de ternera con toque de
mostaza antigua y patatas asadas |
| 13- Pollo asado con hummus y boniato asado | 19- Brioche de pulled pork con ensalada de
col y patatas chips |
| 14- Arroz chaufa con huevo y salsa nikkei | |
| 15- Daditos de pollo al curry korma con arroz
basmati | |

VEGETALES DE LA SEMANA

Calabacín, champiñones, zanahorias y calabaza

SEGUNDOS FIJOS

- 54- Fingers de pollo con patatas deluxe y
salsa BBQ
- 55- Secreto con patatas asadas
- 56- Presa con patatas asadas
- 57- Pechuga de pavo con vegetales asados
- 58- Pechuga de pollo con vegetales asados

POSTRES

- | | |
|-----------------------|---|
| 22- Sandía | 28- Panna cotta con coulis
de frutos rojos |
| 23- Mix de frutas | 29- Kit Kat |
| 24- Piña | 30- Danacol |
| 25- Melón | 31- Mini Oreo |
| 26- Plátano | 32- Galletas Digestive |
| 27- Yogur con granola | |

menú LUNCHBOX

S43

SEMANA DEL 19 AL 23 DE OCTUBRE

NOMBRE	ALÉRGENOS	VEGETARIANO	VEGANO	CERDO
Crema de tomate y albahaca	Apio	✓	✓	
Crema de verduras de temporada	Apio	✓	✓	
Sopa de Minestrone de verduras	Lácteos, Frutos secos, Apio	✓		
Ensalada con queso de cabra, uvas, zanahorias y nueces · Vinagreta balsámica	Lácteos, Frutos secos, Mostaza	✓		
Ensalada mixta de atún · Vinagreta balsámica	Huevo, Sulfitos, Mostaza			
Ensalada de pasta con calabacines y berenjenas asadas con pesto	Gluten, Lácteos, Frutos secos	✓		
Lacitos en salsa de gorgonzola, con peras y nueces	Gluten, Lácteos, Frutos secos	✓		
Mini poke de pollo ponzu con edamames, piña, cebolla encurtida y salsa spicy	Gluten, Huevo, Soja, Sulfitos			
Daditos de pollo al curry korma · Arroz basmati	Lácteos/Leche, Sésamo			
Fingers de pollo con salsa BBQ · Patatas fritas deluxe	Gluten, Huevo, Lácteos			
Pallarda de pollo · Vegetales asados (calabacín, champiñones, zanahorias y calabaza)				
Pechuga de pavo a la plancha · Vegetales asados (calabacín, champiñones, zanahorias y calabaza)				
Pollo asado con hummus · Boniato	Sésamo			
Entraña de ternera a la brasa con chimichurri · Patatas asadas	Sulfitos			
Estofado de ternera con toque de mostaza antigua · Patatas asadas	Apio, Mostaza, Sulfitos			
Lomo de cerdo a las finas hierbas · Puré de patatas	Apio, Sulfitos			✓
Presa a la parrilla · Patatas asadas				✓
Secreto a la brasa · Patatas asadas				✓
Merluza en salsa verde · Patatas asadas	Pescado, Frutos secos			
Pez espada marinado en soja, lima y jengibre · Vegetales asados (calabacín, champiñones, zanahorias y calabaza)	Gluten, Pescado			
Brioche de pulled pork y en ensalada de col · Patatas chips	Gluten, Huevo, Lácteos, Sulfitos			✓
Arroz chaufa con huevo y salsa nikkei	Gluten, Huevo, Soja, Apio, Sésamo, Moluscos			✓
Risotto de tomates asados y cherry confitado	Lácteos, Apio, Sulfitos	✓		
Danacol	Lácteos	✓		
Galletas Digestive	Gluten, Soja	✓	✓	
Kit kat	Gluten, Lácteos	✓		
Melón		✓	✓	
Mini Oreo	Gluten, Soja	✓	✓	
Panna Cotta con coulis de frutos rojos	Lácteos			✓
Piña		✓	✓	
Plátano		✓	✓	
Sandía		✓	✓	
Vasito de fruta		✓	✓	
Yogur con granola	Gluten, Lácteos, Frutos secos	✓		