

S. JOSE - S. ANDRÉS

MENU MARZO S/HUEVO

Lunes - Dilluns

Martes - Dimarts

Miércoles - Dimecres

Jueves - Dijous

Viernes - Divendres



Ensalada diaria variada según proveedor de proximidad:

Lechuga, atún, olivas verdes, maíz, zanahoria, brotes de apio, tomate, col lombarda, olivas negras, espárragos, remolacha, pasas, brotes de soja, frutos secos.....

Lentejas pardinas estofadas
Hamburguesa de pollo con ketchup
Yogurt de fresa

Llentilles terrosetes
Hamburguesa de pollastre amb ketchup
logurt de maduixa

Cena: Atún a la plancha y menestra 1

Crema de verduras con tostones
Caballa con salteado de maíz

Fruta natural

Crema de verdures amb rostes
Cavalla amb dacs
Fruita natural

Cena: Huevos con patatas fritas 2

Fideuá de carne con champiñones
Croquetas de la abuela con ensalada
Fruta en almíbar

Fideuà de carn amb xampinyons
Croquetes de la iaia amb amanida
Fruita en almívar

Cena: Hervido valenciano 5

Patatas a la marinera con verduras
Jamón york y queso
Fruta natural

Creïlles a la marinera amb verdures
Pernil dolç i formatge
Fruita natural

Cena: Ensalada y pescado a la plancha 6

Arroz a la cubana
Rabas de calamar con ensalada
Fruta natural

Arròs a la cubana
Rabes de calamar amb amanida
Fruita natural

Cena: Verduras a la plancha con huevo 7

Puré de legumbres con tostones
Longaniza de magro con pisto y patatas
Flan de vainilla

Purè de llegums amb rostes
Llonganissa de magre amb samfaina i creïlles
Flam de vainilla

Cena: Pescado con patatas 8

Bullabesa de pescado con fideos
Aros de cebolla con ensalada
Fruta natural

Bullabessa de peix amb fideus
Cèrcols de ceba amb amanida
Fruita natural

Cena: Crema de legumbres y ensalada 9

Potaje de garbanzos con espinacas
Pechuga a la plancha
Fruta natural

Potatge de cigrons amb espinacs
Pit de pollastre a la planxa
Fruita natural

Cena: Ensalada Cesar con Pollo 12

Macarrones a la boloñesa
Supremas de merluza al vapor
Fruta natural

Macarrons a la bolonyesa
Supremes de lluç al vapor
Fruita natural

Cena: Menestra 13

Paella valenciana
Entremeses variados
Helado

Paella valenciana
Companatge variat
Gelats

Cena: Sopa y Revuelto de setas 14

Fideuá de marisco
Pollo asado
Fruta natural

Fideuà de marisc
Pollastre rostit
Fruita natural

Cena: Consomé y atún a la plancha 15

Puré de zanahorias con tostones
Filete de pescado
Fruta natural

Purè de safanories amb rostes
Filet de peix
Fruita natural

Cena: Berenjena rellena gratinada 16

F
A
L
L
A
S



Arroz a banda

Bocaditos de merluza
Fruta natural

Arròs a banda
Mossats de lluç
Fruita natural

Cena: Ensalada y revuelto de trigueros 26

Spaghettis a la italiana
Calamares a la andaluza
Fruta natural

Espaguetis a la italiana
Calamars a l'andalusa
Fruita natural

Cena: Ensalada y pollo frito 20

Arroz al horno
Jamón serrano con ensalada
Fruta natural

Arròs al forn
Pernil salat amb amanida
Fruita natural

Cena: Crema de calabaza y queso 21

Sopa minestrone
Albóndigas a la jardinera
Natillas de vainilla

Sopa minestrone
Mandonguilles a la jardinera
Natilles de vainilla

Cena: Sopa de fideos y pescado al horno 22

Estofado de verduras
Tomate y queso con orégano
Fruta natural

Estofat de verdures
Truita de tonyina amb formatge
Fruita natural

Cena: Fideos de calabacín con tomate 23

Sopa de cocido con menudillos
Jamoncitos de pollo asado con tomate y patatas
Fruta natural

Sopa d'olla
Pernillets de pollastre amb tomaca i creïlles
Fruita natural

Cena: Ensalada y pavo a la plancha 27

Alubias estofadas
Pizza Catering Ruzafa
Fruta natural

Fesols estofats
Pizza Catering Ruzafa
Fruita natural

Cena: Atún a la plancha y menestra 28



29

30

El menú incluye diariamente agua mineral. También una rica y nutritiva ensalada variada. Ponemos a tu alcance una recomendación de cena para seguir una dieta equilibrada. Pueden haber cambios de última hora debido a posibles modificaciones por parte de nuestros proveedores intentando respetar siempre el menú original.

Y como no, ¡¡ibuñuelos!!!

Ingredientes: 500 g de harina. 500 g de calabaza asada o hervida. 2 vasos de agua (o del caldo de hervir la calabaza). 50 g de levadura prensada fresca. 1 sobre de gaseosa. Aceite de oliva

Mezcla la calabaza y el agua con la levadura. Amasa con la mano hasta que se deslíe todo por completo. Añade la harina y sigue amasando fuerte para que coja temperatura. Quedará una masa blandita y consistente. Tapa con un paño y deja reposar hasta que triplique su volumen (1 hora aproximadamente).

Cuando ya haya aumentado su volumen añade un sobre de gaseosa (papelito blanco y azul) y mezcla nuevamente. Verás que empieza a subir de nuevo con lo que ya se pueden freír los buñuelos.

Prepara una sartén con abundante aceite caliente, coge la pasta con una mano y con la otra ligeramente mojada ve dejándolos en la sartén intentado hacer un agujero en la bola de masa. Si no consigues hacer el agujero, pues no pasa nada, utiliza una cuchara y quedará redondito.

Deja los buñuelos ya fritos sobre una fuente forrada con papel de cocina para que absorba el aceite.

Ideal para acompañar con un chocolate caliente a la taza en una tarde fallera.



Materiales: Imprescindible una botella de cristal. Si tiene forma bonita, mejor.

Puedes usar cenefas o cortar tiras de colores o con forma geométricas y para eso necesitarás tijeras, pegamento y material para las tiras como cenefas ya hechas o fieltro de colores para recortarlas. También puedes usar abalorios de cristal o plástico.

También puedes pintar las botellas directamente con pintura acrílica unas bonitas flores para celebrar la llegada de la primavera. Usa unos guantes desechables y mucha imaginación...

Cocina fácil para todos

Salud, alimentación, higiene...

Apaga el ordenador, el móvil, la tableta y todos los dispositivos electrónicos una hora antes de irse a la cama. Igual que la TV. Nos ayudará a dormir antes y tener mejor calidad de sueño.

Sí, y también en horario de comida/cena. Aprovechemos esos momentos para contarnos lo que nos ha ocurrido durante el día. A estar más pendientes de los que están en casa pero también de nosotros mismos.



¡Desconéctate!

¡Llega la primavera!

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro tiene disponible, para vuestra consulta, la información relativa a la presencia de los alérgenos de nuestros menús. Dirigíos a nuestro personal si deseáis más información.