

Weekly Menu



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Breakfast	- Pan con aceite - Tostadas de pan tipo molde sin lactosa con tomate y aceite	- Fresas con zumo de naranja natural - Batido de higos y avena	- Caqui - GALLETAS DE MANTEQUILLA	- Barrita de cereales ""ligera"" - Yogur natural	- Requesón con higos - Pan integral con aceite y queso fresco
Lunch	- Albóndigas de queso y zanahoria - Pescado al vapor a la japonesa con fideos - Bizcocho de limon	- Palomitas crujientes de salmón con salsa de mostaza - Canelones verdes - Tarta de limón	- Sopa de cebolla - Lentejas frías con pimientos y atún - Bavaois de fresa	- Pastel De Patata - Bacalao a la italiana - Crema de manzana ligera	- Crema de espinacas - Pastel de carne - Turrón Navideño de Chocolate con Toque Cítrico
Snack	- Pan sin gluten con requesón y miel - Pan de plátano con requesón	- Zumo de manzana, almendra y anacardo - Leche de soja con cereales	- Zumo de fruta natural - Pan integral con salmón ahumado	- Yogur con muesli y trocitos de albaricoque - Zumo de pomelo	- Churros - Zumo de pomelo
Dinner	- Pencas de acelga en salsa rubia - Setas rellenas - Melocotones con yogur y vinagre de módena	- Ensalada de queso fresco y berenjena - Berenjenas en conserva - Caprichos de piña	- Ensalada de arroz integral - Alcachofas al limón - Cheese cake al limón	- Verduras al vapor con all i olli de piñones - HUMMUS DE AGUACATE - Peras en almíbar infusionadas con canela	- Ñoquis con pollo, tomate y albahaca - Remolachas confitadas con hierbas aromáticas - Pastel de queso, naranja y miel