



¿Sabías que en Q&S potenciamos los platos fríos y la fruta en la temporada de primavera-verano?

octubre-18



Calidad & Servicio

## ALMUERZOS ASPROGRADES bajo en gluten

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
REMOJON GRANADINO LOMO ADOBADO A LA PIMIENTA CON PATATAS bglu FRUTA	ENSALADA VERDE PAELLA MIXTA YOGUR	SALMOREJO bglu POLLO EN SALSA CON HORTALIZAS FRUTA	COCIDO DE GARBANZOS TORTILLA DE JUDIAS VERDES FRUTA	MACARRONES CON ATUN bglu ENSALADA TROPICAL FRUTA	PAELLA CON VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA VERDE FRUTA	ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y ATUN PESCADO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA
8	9	10	11	12	13	14
CAZUELA DE FIDEOS bglu EMBUTIDOS FRUTA	HAMBURGUESA COMPLETA CON HUEVO Y PATATAS YOGUR	GAZPACHO bglu LOMO AL HORNO CON ARROZ Y ZANAHORIA FRUTA	POTAJE DE ALUBIAS bglu ENSALADA MIXTA FRUTA	ESPIRALES CARBONARA bglu BACALAO A LA BAEZANA bglu FRUTA	PLATO ALPUJARREÑO_ FRUTA	CREMA DE MELON bglu PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO Y PATATA COCIDA FRUTA
15	16	17	18	19	20	21
SALMOREJO bglu LOMO A LA PLANCHA CON MENESTRA FRUTA	ENSALADA DE VERANO TORTILLA DE ESPINACAS YOGUR	MACARRONES A LA BOLOÑESA bglu SALMON ENCEBOLLADO bglu FRUTA	ENSALADA DE ARROZ LOMO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS CALABACIN RELLENO bglu FRUTA	SALTEADO DE JUDIAS CON JAMON PESCADO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA	ENSALADA TROPICAL MOUSAKA DE BERENJENA bglu FRUTA
22	23	24	25	26	27	28
GAZPACHO bglu JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS A LO POBRE FRUTA	COCIDO DE VERDURAS Y CARNE TORTILLA DE ATUN YOGUR	COGOLLOS DE LECHUGA CON AJOS PESCADO AL HORNO Y TOMATE AL HORNO FRUTA	ENSALADILLA RUSA LOMO A LA PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA	ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS CON HUEVO FRITO FRUTA	ENSALADA DE NARANJA FIDEUA DE CALAMARES bglu FRUTA	ENSALADA MIXTA PINCHITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA
29	30	31				
HABAS CON JAMON LOMO AL HORNO CON ENSALADA VERDE FRUTA	ENSALADA DE PASTA bglu BACALAO CON TOMATE bglu YOGUR	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA DE POLLO CON CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA FRUTA				

Todos nuestros productos pueden contener a nivel de trazas los alérgenos contemplados en el reglamento (CE)1333/2008. Gluten, Crustáceos, Huevo, Pescado, Cacahuets, Soja, Leche, Lactosa, Futos secos, Apio, Mostaza, Sesamo, Sulfitos.

Estamos trabajando conjuntamente con la Consultoría Nutricional Cesnut para ofrecerles la máxima calidad dietética en la programación de nuestros menús.

Para cualquier duda a cerca de nuestro menú contacte con el equipo de dietistas - nutricionistas en [info@cesnut.com](mailto:info@cesnut.com) o directamente con la dirección del centro.

Firmado por: Roser Montané-Directora de Cesnut - D.Nutrición Humana y dietética N° colegiado 0681

La pasta servida en este menú no contiene gluten

Los postres servidos en este menú no contienen gluten