



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



octubre-18

CENAS astringente en frio

Calidad & Servicio

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
FRUTA CENA	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA LOMO AL HORNO CON PATATAS FRUTA CENA	CREMA DE PATATA TORTILLA DE PATATAS Y PAVO FRUTA CENA	SOPA DE PESCADO FILETE DE TERNERA CON PATATA AL HORNO YOGUR NATURAL	CREMA DE CALABAZA TERNERA AL HORNO CON ARROZ FRUTA CENA	SOPA DE FIDEOS PECHUGA DE POLLO CON PATATA AL HORNO FRUTA CENA	SOPA DE ARROZ FIAMBRE DE PAVO CON ZANAHORIA FRUTA CENA
8	9	10	11	12	13	14
SOPA DE PASTA LOMO ADOBADO CON PATATAS Y OREGANO FRUTA CENA	SOPA DE PICADILLO TORTILLA FRANCESA CON ZANAHORIA FRUTA CENA	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO FRUTA CENA	SOPA DE ARROZ MERLUZA AL HORNO CON PATATAS YOGUR NATURAL	CREMA DE PATATA POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRUTA CENA	SOPA DE PASTA FILETE DE CERDO CON MANZANA FRUTA CENA	PIPIRRANA PATATA ASADA RELLENA FRUTA CENA
15	16	17	18	19	20	21
SOPA DE PICADILLO PESCADO AL HORNO FRUTA CENA	*SOPA DE VERDURAS CON POLLO TORTILLA FRANCESA CON PATATA COCIDA FRUTA CENA	CREMA DE PATATA LOMO AL HORNO CON ARROZ Y ZANAHORIA FRUTA CENA	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA ARROZ COCIDO CON PAVO YOGUR NATURAL	SOPA DE PASTA BACALAO AL HORNO CON PATATA COCIDA FRUTA CENA	CREMA DE PUERROS LOMO AL HORNO CON PATATAS FRUTA CENA	CREMA DE PATATA PESCADO AL HORNO FRUTA CENA
22	23	24	25	26	27	28
SOPA DE ARROZ TORTILLA DE PATATAS Y PAVO FRUTA CENA	CREMA DE CALABAZA PECHUGA DE POLLO CON ARROZ FRUTA CENA	SOPA DE PASTA TILAPIA AL HORNO CON ZANAHORIA Y CEBOLLA FRUTA CENA	CREMA DE PATATA LOMO ADOBADO CON ZANAHORIA YOGUR NATURAL	SOPA DE ARROZ FIAMBRE DE PAVO CON CALABAZA FRUTA CENA	SOPA DE PASTA ENTREMESES nc FRUTA CENA	CREMA DE PATATA BACALAO AL HORNO FRUTA CENA
29	30	31				
CREMA DE PUERROS TORTILLA FRANCESA CON PAVO Y QUESO FRUTA CENA	SOPA DE FIDEOS PESCADO AL HORNO FRUTA CENA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA Y CEBOLLA FRUTA CENA				

Todos nuestros productos pueden contener a nivel de trazas los alérgenos contemplados en el reglamento (CE)1333/2008. Gluten, Crustáceos, Huevo, Pescado, Cacahuètes, 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 o directamente con la dirección del centro.

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

