

Nuestra cocina "La Cocina del Chef Martin" está basada en una **DIETA MEDITERRÁNEA**, rica en proteínas, vitaminas, minerales, y pocos hidratos, donde los alimentos principales son las legumbres, las verduras, las hortalizas y la fruta.

Nuestro compromiso con una alimentación equilibrada, hace que en nuestro comedor se elaboren todos los menús de forma casera, con productos de alta calidad, dando preferencia a los alimentos frescos y del día. (Muchos de ellos de nuestra huerta donde cosechamos calabazas, calabacines, pimientos, tomates, cebollas, berenjenas, fresas, manzanas, naranjas... y nuestros huevos frescos de nuestras gallinas).

Además ayudamos a nuestr@s pequeñ@s a uno de los aprendizajes más importantes en la vida, un aprendizaje lleno de retos, disgustos, sorpresas, caritas de "umm" que rico y de "agg" no me gusta, y de manchas, muchas manchas; tan fácil para los adultos pero tan complejo, en muchas ocasiones, para l@s niñ@s, que es el acto de COMER.



## MENU SNOOPY

		SEMANA 1 Y 3				
		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALÉRGENOS		CREMA DE VERDURAS CON TERNERA 9	ARROZ A LA CUBANA	PUCHERO CON ARROZ 9	CREMA DE CALABACÍN O CALABAZA 7	LENTEJAS CON ARROZ
	ALÉRGENOS	DELICIAS DE MERLUZA 4	SALCHICHAS	CROQUETAS DE JAMON 7	SAN JACOBO 1;7	ALBONDIGAS
ALÉRGENOS		YOGUR DE FRUTAS	QUESITO 7	FRUTA	PETIT SUISE 7	FRUTA

		SEMANA 2 Y 4				
		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALÉRGENOS		CREMA DE VERDURAS 9	SOPA DE COCIDO CON FIDEOS 1;9	CREMA DE PESCADO CON PATATA 4;3	MACARRONES CON ATÚN 4;11	CREMA DE VERDURAS CON POLLO
	ALÉRGENOS	EMPANADILLAS DE ATÚN 4	TORTILLA FRANCISA 3	PESCADO 4		CROQUETAS DE JAMON 7
ALÉRGENOS		FRUTA	GELATINAS	FRUTA	YOGUR 7	FRUTA

