

MENU VERANO 2025

De manera general comentar lo siguiente:

- No tenemos en ninguna de las 5 semanas un puchero, cazuela de fideos, cazuela de patatas, emblanco, gazpachuelo... son platos que nos piden todos los días; ellos los echan de menos. Hay recetas que tienen hasta los mismos ingredientes, se podría hacer.
- En todas las semanas aparecen las judías verdes al vapor, cocidas como sean, pero no se la comen, si fuese una ensaladilla con más ingredientes, más colorido.
- En este menú veo mucho muslo, jamoncitos etc que llevan hueso.
- Nuestros residentes, aunque sea verano, pero les gusta mucho el cuchareo sobre todo para la cena.
- Muchas cenas son realmente dos segundos platos los que hay.
- Tanto el brócoli como la coliflor, rehogadas con ajo o al vapor; no las quieren; podríamos ponerla de otra manera, en tempura, en ensaladilla...de manera que se la coman, pero se les engaña con más colorido y otra forma de cocinarlas.

SEMANA 1:

-LUNES:

Los jamoncitos de pollo, nunca lo hemos puesta, está en este menú de invierno porque trae hueso, más grande o más chico, pero trae; siempre terminamos poniendo contra muslo. y la cena la ensalada ilustrada está bien para el verano, pero creo que la guarnición de las patatas nuevamente verdura se van a quejar.

-MARTES:

Les gustara todo, pero las chuletas de Sajonia según venga la mercancía a veces salen más blandas y a veces más durillas; para la fácil masticación no sería viable; sin embargo, el lomo adobado a la plancha sale muy tierno y sería buena opción.

-MIERCOLES:

La cena, en este menú de invierno tenemos la misma judía verde con patata (semana 2 invierno) y no les ha gustado, siempre he comentado en las encuestas de ponerla con más ingredientes (atún, zanahoria, huevo cocido) y no me lo han aceptado. Pero si pudiéramos poner la sopa de pescado, que sería emblanco, disfrutarían muchísimo; les encanta.

-JUEVES:

Estupendo.

-VIERNES:

El primero de la cena, brócoli, en invierno tenemos la coliflor como primer plato con diferentes recetas y es que no quieren un plato solo con eso; no es la manera de cocinarlo es que no les gusta. En cambio, la crema de espárragos blancos si se la han comido muy bien.

-SABADO:

Estupendo

-DOMINGO:

La caballa de la cena, cuidado porque nuestro proveedor garcimar casi siempre tiene rotura de stock y siempre terminamos poniendo merluza o bacalao. Además, que vienen con espinas.

SEMANA 2:

-LUNES:

Estupendo. La sopa de pescadores es parecida al emblanco

-MARTES:

Volvemos a tener de cena las judías verdes con patata, es que si pudiéramos ponerla más completa como la ensaladilla de judías verdes si les gusta, pero judías con patata solo, aunque le metan a veces jamón serrano no les gusta. El filete de lomo (cerdo) empanado se va a quedar muy duro, muy seco; sería mucho mejor de pavo o de pollo que queda más jugoso.

-MIÉRCOLES:

Estupendo.

-JUEVES:

La ensalada cesar sería probarla, pienso que puede ser algo nuevo que les guste. Por lo demás bien.

-VIERNES:

Estupendo

-SÁBADO:

Coliflor al ajillo de primero... y después el arroz, es que es una lástima como va a la basura. Podríamos incorporar recetas con coliflor pero de otra manera que no fuera solo con ajo; hay una tempura de verduras que se pueden freír y quedan como rebozaditas muy ricas, o hacerla en ensaladilla con patata, coliflor, atún, zanahoria y huevo y también está muy rica. Pero es que sola como plato principal y un sábado que ellos esperan algo más novedoso.

-DOMINGO:

Estupendo.

SEMANA 3:

-LUNES:

Estupendo. Los huevos rellenos hacen bastante tiempo que no se lo comen y les gusta.

-MARTES:

Estupendo. Los mejillones a la vinagreta no tienen aún ficha técnica no sé cómo será.

MIERCOLES:

La cena son como dos segundos, tenemos que intentar que pongan más cremitas o sopas; aunque sea verano a ellos les gusta mucho la cuchara. Y volvemos al brócoli solo con patata; es que va a la basura. Tenemos que intentar hacer una receta que se engañe.

JUEVES:

Estupendo. La ternera estofada últimamente está saliendo mu blandita.

VIERNES:

Ensaladilla de verano no he podido ver la ficha técnica no sé cómo será.

La cena el lomo de cerdo se queda muy seco y duro, a veces les cuesta comérselo.

SABADO:

El primero del almuerzo podríamos intentar que pusieran la ensalada de garbanzos que en verano está muy rica y fresquita.

DOMINGO:

La cena, me repito mucho, pero es que todas las semanas las judías verdes con patatas. Una sopita de puchero con judías y patatas les gusta más seguro; o en crema con los mismos ingredientes.

SEMANA 4:

-LUNES:

Estupendo, pero el muslo de pollo si lleva hueso es complicado; serian contra muslos.

-MARTES:

Estupendo

MIERCOLES:

Estupendo, los pinchos es algo muy nuevo y están ricos. El hojaldre de puerro sale muy rico.

JUEVES:

La cena dos segundos, se van a quejar nuevamente del primero

VIERNES:

¿¿Esta como opcional la ensalada malagueña y nosotros no tenemos opción a ella??Por lo demás bien.

SABADO:

Estupendo

DOMINGO:

El rape pasa como con la caballa, siempre tenemos rotura de stock y pocas veces se puede hacer correctamente el menú. Además que viene con espinas.

SEMANA 5:

-LUNES:

Estupendo.

-MARTES:

El primero de la cena verduras rehogadas y el acompañamiento de la empanada nuevamente verdura...una crema de verduras de primero les gustaría muchísimo más.

MIERCOLES:

Muslo= hueso.

La tortilla de espárragos trigueros ha sido en este menú de invierno un fracaso (semana 5 menú invierno) son espárragos que se quedan duros, es difícil que salgan todos blandos, para que salga medio bien hay que desperdiciar mucho el tallo del espárrago.

JUEVES:

La cena ensalada de judías verdes, así si se la comen muy bien. Según nuestra ficha técnica de menús anteriores.

VIERNES:

La ensalada de melón no la veo yo aquí, el melón suele estar más bien durito; creo que es algo difícil de digerir. Por lo demás bien.

SABADO:

Estupendo.

DOMINGO:

Estupendo. Los flamenquines les van a encantar.