



**MENÚ DE COMIDAS DEL  
CAMPAMENTO**



El Menú de comidas para los acampados nos lo proporciona una empresa local de catering con amplísima experiencia en el sector. Todas las comidas son caseras y se sirven recién hechas.

Los menús se adecúan a las edades y necesidades de los acampados, y se presta muy especial atención y cuidado a las distintas alergias, intolerancias o preceptos religiosos de los acampados.

Habrà cada día 4 comidas: desayuno, almuerzo, merienda y cena. Cada una de las comidas formará parte de una dieta variada y equilibrada avalada por técnicos de formación en nutrición y que tiene como base la comida tradicional de la región.

## DESAYUNO

- Lácteos
- Zumos naturales
- Cereales variados y nutritivos
- Tostadas con tomate y aceite
- Tostadas con mantequilla y mermelada

## CENA

- Merluza al horno
- Salchichas frescas
- Croquetas
- Tortilla de calabacín
- Pollo en salsa
- Pizzas de York y queso
- Hamburguesas con patatas
- Lácteos

## COMIDA

- Gazpacho andaluz
- Ensaladas con ingredientes locales
- Cocido alpujarreño
- Arroz a la cubana
- Lentejas
- Cazuela de fideos con pescado
- Macarrones
- Guiso de ternera
- Paella
- Carne con tomate
- Pollo al horno
- Cazón frito
- Albóndigas
- Merluza a la plancha
- Pavías de merluza
- Fruta

## MERIENDA

- Zumos naturales
- Jamón York
- Pechuga de pavo
- Paté
- Salchichón
- Nocilla