

La Estación dispone de cocina propia atendida por profesionales y comedores de restaurante autorizados e inspeccionados periódicamente por los servicios sanitarios competentes. Los menús diseñados responden a valores dietético-nutricionales acordes a las edades y actividades desarrolladas. Todos los trabajadores de los servicios de restauración y hostelería poseen el carnet de manipulador de alimentos tal como exige la normativa vigente.

Programa de menús:

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES
COMIDA			
Crema de calabaza	Sopa de pollo	Crema de Zanahorias	Sopa Minestrone
Muslitos de pollo	Hamburguesa con patatas	Pizza de jamón y queso	Milanesa de pollo con arroz
CENA			
Espagueti Boloñesa	Ensaladilla rusa	Ensalada de pasta	
Varitas de pescado c/ arroz	Filete de merluza	Lomo asado con patatas	

Todos los menús van acompañados de pan, agua, y postres variados que incluyen (uno a elegir) fruta del tiempo, yogur, flan, arroz con leche, natillas, etc. La cantidad estimada en cada uno de los platos primeros y segundos de cada menú es de 250 gr. por persona. Los desayunos se componen de zumo, leche con cacao o infusión, acompañados de galletas, cereales y pan, incluyendo mantequilla y mermelada.

Debido a la experiencia de nuestro departamento de Hostelería, disponemos de menús especiales para celíacos, alérgicos a la lactosa y otras intolerancias alimenticias.