

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,  
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E  
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

**SALUD**

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO  
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## Los hospitales navarros ofrecen menús especiales en Nochebuena y Navidad

*Están basados en típicos productos de estas fechas como el cardo, el cordero o la merluza y han sido preparados por dietistas y nutricionistas de Salud*

Viernes, 22 de diciembre de 2017

Los centros hospitalarios que integran el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea (SNS-O) ofrecerán a los pacientes ingresados menús especiales durante las fiestas de Navidad. Con platos propios de estas fechas, se quiere trasladar el espíritu navideño a todos los centros. Desde Salud se han programado para las fiestas de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Noche de Reyes y Reyes y han sido elaborados por dietistas y nutricionistas especializados.

El Complejo Hospitalario Navarra (antiguos Hospital de Navarra, Virgen del Camino, Ubarmin y el Psicogeriátrico) ofrece un menú unificado para todos sus centros. La cena de Nochebuena se compondrá de una ensalada de langostinos, merluza langostada con mahonesa y compota de Navidad. La comida de Navidad constará de cardo con almendras, cordero asado con patatas panaderas, surtido de Navidad y piña natural.

En el Hospital Reina Sofía de Tudela el menú de Nochebuena se compone de consomé al jerez, cardo y alcachofas con almejas y jamón, salmón en salsa de eneldo y pudding de Navidad, mientras que la comida del día de Navidad comenzará con una sopa de pescado y marisco, a la que seguirán ensalada de escarola y granada, paletilla de cordero asada y sorbete de limón.

Hospital García Orcoyen de Estella ofrecerá a sus pacientes en Nochebuena una cena compuesta por crema de marisco, cardo en salsa, merluza en salsa verde con almejas, piña natural y turrónes variados. Para el día de Navidad el menú constará de consomé, ensalada con frutos del mar, solomillo a la plancha con pimientos del piquillo, sorbete de limón helado y turrónes variados.