



# MENÚ

## MENU BASAL

ABRIL

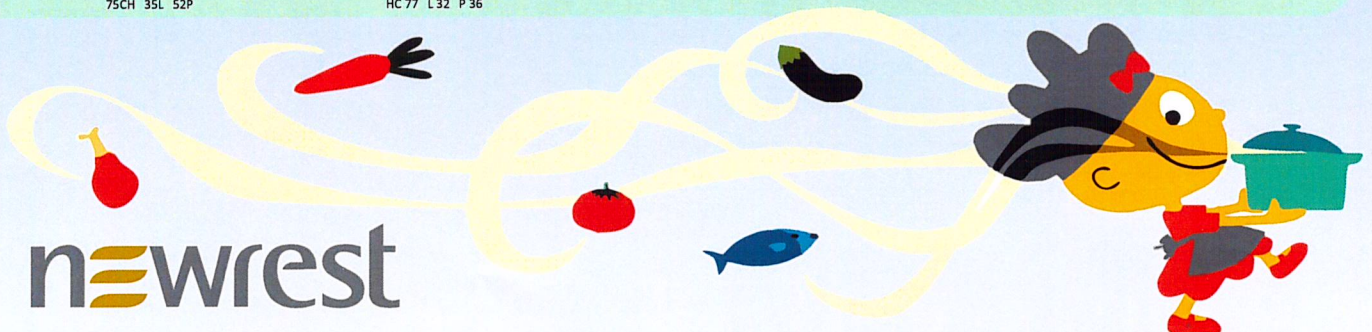
Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
SOPA DE PESCADO CON ARROZ (4)	PURE DE ESPINACAS	LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE CALABAZA	SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y GARBANZOS (1)
POLLO EN ADOBO (6)	PAELLA MEDITERRÁNEA (4)	PESCADO AL HORNO (4)	CORDON BLEU (1, 3, 7)	HAMBURGUESAS CON TOMATE (1,6,7,12)
PAPAS ENCEBOLLADAS	YOGUR (7)	PAPAS CON MOJO ROJO	ENSALADA CAMPERA	ARROZ BLANCO
FRUTA	PAN BLANCO (1)	PLÁTANO ECOLÓGICO	PETIT SUISSE (7)	FRUTA
PAN INTEGRAL (1)		PAN INTEGRAL (1)	PAN BLANCO (1)	PAN BLANCO (1)
538 Kcal	807 Kcal	588 Kcal	783 Kcal	603 Kcal
HC 60 L 13 P 42	HC 64 L 29 P 10	HC 75 L 22 P 55	HC 120 L 20 P 21	HC 62 L 15 P 28

Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
RANCHO CANARIO DE JUDIAS (1)	SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA (1)	PURE DE ZANAHORIA	SOPA MARINERA (4)	CREMA DE CALABACIN
VARITAS DE MERLUZA (1, 3, 4, 7)	FILETES DE CERDO	ROPA VIEJA (1, 6)	TORTILLA ESPAÑOLA (3)	PASTA CONCHA CON TOMATE Y SALCHICHAS (1, 7)
ENSALADA VARIADA	PAPAS CON MOJO CILANTRO	PLÁTANO ECOLÓGICO	ENSALADA DE LA HUERTA	FRUTA
FRUTA	YOGUR (7)	PAN INTEGRAL (1)	NATILLA (7)	PAN BLANCO (1)
PAN INTEGRAL (1)	PAN BLANCO (1)		PAN BLANCO (1)	
658 Kcal	665 Kcal	715 Kcal	721 Kcal	721 Kcal
HC 53 L 18 P 43	HC 59 L 25 P 50	HC 95 L 13 P 18	HC 57 L 27 P 17	HC 57 L 27 P 17

Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA

Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
PURE DE ZANAHORIA	SOPA DE PESCADO CON ARROZ (4)	RANCHO CANARIO (1)	SOPA DE AVE CON FIDEOS (1)	CREMA DE BERROS
PASTA BOLOÑESA (1, 12)	POLLO A LA RIOJANA (12)	CHIPIRONES A LA ANDALUZA (1, 4, 14)	SALCHICHAS CON TOMATE (7)	CARNE CON PAPAS (12)
FRUTA	PAPAS BRAVAS	ENSALADA VARIADA	ARROZ BLANCO	FRUTA
PAN INTEGRAL (1)	YOGUR (7)	PLÁTANO ECOLÓGICO	NATILLA (7)	PAN BLANCO (1)
	PAN BLANCO (1)	PAN INTEGRAL (1)	PAN BLANCO (1)	
707 Kcal	646 Kcal	630 Kcal	683 Kcal	738 Kcal
HC 83 L 19 P 17	HC 54 L 18 P 37	HC 66 L 20 P 10	HC 100 L 13 P 44	61CH 23L 36P

Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
POTAJE DE ESPINACAS	SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y GARBANZOS (1)			
TORTILLA ESPAÑOLA (3)	NUGGETS (1, 3, 7, 12)			
JAMON COCIDO (7)	ENSALADA MIXTA (4)			
FRUTA	YOGUR (7)			
PAN INTEGRAL (1)	PAN BLANCO (1)			
747 Kcal	666 Kcal			
75CH 35L 52P	HC 77 L 32 P 36			



**n=wrest**

### \*\* INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN LA TRASERA DEL MENÚ.

Los pescados que empleamos son: carbonero, merluza, atún y abadejo. La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.