



MENÚ

MENU SIN CARNE

ABRIL

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
PURE DE ZANAHORIA ROLLITOS PRIMAVERA CON PAPAS	PURE DE ESPINACAS PAELLA MEDITERRÁNEA	LENTEJAS COMPUESTAS PESCADO AL HORNO Y PAPAS CON MOJO ROJO	PURE DE CALABAZA TORTILLA FRANCESA ENSALADA CAMPERA	CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE Y ARROZ BLANCO
FRUTA PAN INTEGRAL	YOGUR PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL	PETIT SUISE PAN BLANCO	FRUTA PAN BLANCO

Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
PURE DE VERDURAS VARITAS DE MERLUZA ENSALADA VARIADA	CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN PISTO DE VERDURAS PAPAS CON MOJO CILANTRO	PURE DE ZANAHORIA GARBANZOS COMPUESTOS	PURE DE ACELGAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE LA HUERTA	CREMA DE CALABACIN PASTA CONCHA CON TOMATE Y VERDURAS
FRUTA PAN INTEGRAL	YOGUR PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL	NATILLA PAN BLANCO	FRUTA PAN BLANCO

Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
LENTEJAS COMPUESTAS TORTILLA FRANCESA ENSALADA MIXTA	PURE DE VERDURAS ENSALADA DE PASTA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA HAMBURGUESA VEGETAL CON HABICHUELAS REHOGADAS	POTAJE DE ACELGAS MENESTRA REHOGADA CON PAPAS AL VAPOR	CREMA DE CALABAZA PAELLA DE VERDURAS
FRUTA PAN INTEGRAL	YOGUR PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL	PETIT SUISE PAN BLANCO	FRUTA PAN BLANCO

Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
PURE DE ZANAHORIA LASAÑA VEGETAL	PURE DE CALABAZA ARROZ BLANCO CON VERDURAS AL HORNO	PURE DE VERDURAS CHIPIRONES A LA ANDALUZA ENSALADA VARIADA	CREMA DE CALABACIN HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	CREMA DE BERROS VERDURAS SALTEADAS CON PAPAS
FRUTA PAN INTEGRAL	YOGUR PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN INTEGRAL	NATILLA PAN BLANCO	FRUTA PAN BLANCO

Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
POTAJE DE ESPINACAS TORTILLA ESPAÑOLA VERDURAS AL HORNO	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN ROLLITOS PRIMAVERA ENSALADA MIXTA			
FRUTA PAN INTEGRAL	YOGUR PAN BLANCO			

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.

