



MENÚ

MENU SIN LEGUMBRES

ABRIL

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
SOPA DE PESCADO CON ARROZ	PURE DE ESPINACAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE CALABAZA	CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA
POLLO EN ADOBO CON PAPAS ENCEBOLLADAS	PAELLA MEDITERRÁNEA SIN GUISNATES	PESCADO AL HORNO Y PAPAS CON MOJO ROJO	CORDON BLEU	HAMBURGUESAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO
FRUTA	YOGUR	PLÁTANO ECOLÓGICO	ENSALADA CAMPERA	FRUTA
PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL	PETIT SUISSE	PAN BLANCO

Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
PURE DE VERDURAS	SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA	PURE DE ZANAHORIA	SOPA MARINERA	CREMA DE CALABACIN
VARITAS DE MERLUZA	FILETES DE CERDO Y PAPAS CON MOJO CILANTRO	ESTOFADO DE TERNERA CON PAPAS	TORTILLA ESPAÑOLA	PASTA CONCHA CON TOMATE Y SALCHICHAS
ENSALADA VARIADA	YOGUR	PLÁTANO ECOLÓGICO	ENSALADA DE LA HUERTA	FRUTA
FRUTA	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL	NATILLA	PAN BLANCO
PAN INTEGRAL			PAN BLANCO	

Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE VERDURAS	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	PURE DE ACELGAS	CREMA DE CALABAZA
CORDON BLEU	LOMO ADOBADO CON ARROZ BLANCO	FRICADELLE EN SALSA CON HABICHUELAS REHOGADAS	ATÚN ADOBADO CON PAPAS	PAELLA DE PESCADO SIN GUISNATES
ENSALADA MIXTA	YOGUR	PLÁTANO ECOLÓGICO	PETIT SUISSE	FRUTA
FRUTA	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	PAN BLANCO
PAN INTEGRAL				

Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
PURE DE ZANAHORIA	SOPA DE PESCADO CON ARROZ	PURE DE VERDURAS	SOPA DE AVE CON FIDEOS	CREMA DE BERROS
PASTA BOLOÑESA	POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS BRAVAS	CHIPIRONES A LA ANDALUZA	SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	CARNE CON PAPAS
FRUTA	YOGUR	ENSALADA VARIADA	NATILLA	FRUTA
PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO	PAN BLANCO	PAN BLANCO
		PAN INTEGRAL		

Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
PURE DE ESPINACAS	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN			
TORTILLA ESPAÑOLA	NUGGETS			
JAMON COCIDO	ENSALADA MIXTA			
FRUTA	YOGUR			
PAN INTEGRAL	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.

