



MENÚ

MENU VEGETARIANO

ABRIL

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

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

Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE VERDURAS	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	POTAJE DE ACELGAS	CREMA DE CALABAZA
TORTILLA FRANCESA	ENSALADA DE PASTA	HAMBURGUESA VEGETAL CON HABICHUELAS REHOGADAS	MENESTRA REHOGADA CON PAPAS AL VAPOR	PAELLA DE VERDURAS
ENSALADA MIXTA	YOGUR	PLÁTANO ECOLÓGICO	PETIT SUISE	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	PURE DE CALABAZA	PURE DE VERDURAS	CREMA DE CALABACIN	CREMA DE BERROS
LASAÑA VEGETAL	ARROZ BLANCO CON VERDURAS AL HORNO	ROLLITOS PRIMAVERA	HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	VERDURAS SALTEADAS 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
POTAJE DE ESPINACAS	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN			
TORTILLA ESPAÑOLA	ROLLITOS PRIMAVERA			
VERDURAS AL HORNO	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.

