



ABRIL 2019

MENU BASAL

COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Empanada de carne (1) Merluza a la romana con patata y brócoli (3-4) Flan (7) A1	2 Crema de calabaza (12) Espaguetis a la boloñesa (1-12) Fruta C2	3 Ensaladilla rusa (3-4) Milanesa de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1) Yogur (7) E3	4 Crema de zanahoria (12) Guiso de bacalao con arroz (4-12) Fruta G4	5 Sopa de fideos (1) Muslito de pollo al horno con menestra de verduras (12) Yogur (7) I5
8 Lentejas estofadas Tortilla española con tomate (3) Fruta A8	9 Crema de calabacín (12) Fideua de rape (1-4-12) Natillas (7) C9	10 Judías verdes con huevo (3) Lasaña de carne (1-6-7) Fruta E10	11 Sopa de fideos (1) Merluza al horno con patata y guisantes (4-12) Yogur (7) G11	12 Pizza de jamón y queso (1-6-7) Filete ruso con arroz y verduras (12) Fruta I12
15 NO LECTIVO A15	16 NO LECTIVO C16	17 NO LECTIVO E17	18 FESTIVO G18	19 FESTIVO I19
22 NO LECTIVO A22	23 Arroz tres delicias (3) Jamón asado con brocoli (12) Yogur (7) C23	24 Crema de zanahoria y puerro (12) Guiso de caella (4-12) Bizcocho casero (1-3-7) E24	25 Lentejas caseras Tortilla española con ensalada (3) Fruta G25	26 Coditos con chorizo (1-12) Merluza a la romana con judías y patata (3-4) Yogur (7) I26
29 Crema de calabaza y jengibre (12) Paella de pescado y marisco (2-4-12-14) Yogur (7) A29	30 Patatas a la riojana Jamoncitos de pollo asados con ensalada (12) Fruta C30			Revisado: María Rodríguez Estévez Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

