



MENU ABRIL SIN PESCADO ABRIL 2021

***TODA LA MATERIA PRIMA USADA EN ESTE MENÚ NO CONTIENE NINGÚN PESCADO, NI TRAZAS DE LOS MISMOS**

LUNES 5 MACARRONES CON SALSA ZANAHORIA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 605 Alérgenos PROTEÍNAS G. 28 1,2,3 GRASA 17 HC 81	MARTES 6 ARROZ C/ HORTALIZAS Y VERDURAS LOMO HORNO C/ENSALADA FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 651 Alérgenos PROTEÍNAS G. 30 1,3 GRASA 21 HC 80	MIÉRCOLES 7 CREMA DE PUERRO POLLO ASADO CON ENSALADA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 521 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 1,3 GRASA 18 HC 71	JUEVES 8 MENESTRA DE VERDURA JUDIAS PINTAS GUIADAS CON ARROZ FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 603 Alérgenos PROTEÍNAS G. 18 3 GRASA 22 HC 63	VIERNES 9 JUDIAS VERDES CON TOMATE TERNERA PLANCHA C/PATATAS PANADERA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 670 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 1,3 GRASA 19 HC 59
LUNES 12 CREMA DE PUERRO TORTILLA FRANCESA C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 610 Alérgenos PROTEÍNAS G. 20 1,2,3 GRASA 18 HC 60	MARTES 13 PATATAS GUIADAS CON VERDURAS Y PAVO ENSALADA DE TOMATE FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 601 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 3 GRASA 21 HC 66	MIÉRCOLES 14 ESPIRALES EN SALSA DE TOMATE NATURAL TERNERA EN SALSA CON VERDURAS Y PATATAS LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 624 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 1,3 GRASA 20 HC 88	JUEVES 15 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO(garbanzos, morcillo, , gallina, zanahoria, patata y repollo) FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 570 Alérgenos PROTEÍNAS G. 69 3 GRASA 13 HC 85	VIERNES 16 ARROZ C/ VERDURAS DE TEMPORADA POLLO HORNO C/ENSALADA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 672 Alérgenos PROTEÍNAS G. 24 1,3 GRASA 19 HC 88
LUNES 19 MENESTRA DE VERDURA TORTILLA DE PATATAS C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 611 Alérgenos PROTEÍNAS G. 21 1,2,3 GRASA 18 HC 96	MARTES 20 PURE DE CALABACÍN Y PUERRO POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE GARBANZOS, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 670 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 3 GRASA 25 HC 71	MIÉRCOLES 21 PASTA CON VERDURAS Y TOMATE TORTILLA DE PATATAS C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 611 Alérgenos PROTEÍNAS G. 21 1,2,3 GRASA 18 HC 96	JUEVES 22 ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS CON VERDURAS Y CARNE DE TERNERA FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 630 Alérgenos PROTEÍNAS G. 18 3 GRASA 18 HC 88	VIERNES 23 ARROZ C/ HORTALIZAS Y VERDURAS LOMO HORNO C/ENSALADA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 651 Alérgenos PROTEÍNAS G. 30 1,3 GRASA 21 HC 80
LUNES 26 PASTA CON VERDURAS Y TOMATE TORTILLA DE PATATAS C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 611 Alérgenos PROTEÍNAS G. 21 1,2,3 GRASA 18 HC 96	MARTES 27 PURE DE CALABACÍN Y CEBOLLA POLLO ASADO CON ENSALADA DE GARBANZOS Y TOMATE FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 651 Alérgenos PROTEÍNAS G. 19 3 GRASA 21 HC 70	MIÉRCOLES 28 SOPA DE LETRAS POLLO CON CEBOLLA Y ARROZ LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 598 Alérgenos PROTEÍNAS G. 20 1,3 GRASA 20 HC 57 GRASA 18 HC 93	JUEVES 29 JUDIAS VERDES SALTEADAS LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS Y CARNE DE TERNERA FRUTA, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 641 Alérgenos PROTEÍNAS G. 17 3 GRASA 19 HC 94	VIERNES 30 ARROZ C/ HORTALIZAS Y VERDURAS LOMO HORNO C/ENSALADA LÁCTEO, PAN/AGUA ENERGIA KAL. 651 Alérgenos PROTEÍNAS G. 30 1,3 GRASA 21 HC 80

***Alérgenos:**

1-Leche, 2-Huevo, 3-Gluten, 4-Pescado, 5-Crustáceos. 6-moluscos, 7-Frutos secos, 8-Apio, 9-Cacahuets, 10-Mostaza, 11-Altramuces, 12- Soja, 13-Sésamo, 14-Sulfitos



Verdura del mes: CEBOLLA

El consumo de fruta y verdura de temporada tiene grandes beneficios para nuestr@s niñ@s, sin olvidarnos de los que tiene para el ecosistema. Mas info: <https://justiciaalimentaria.org/>