

ABRIL 2021

MENÚ BASAL

SEMINARIO COMIDA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 0 0 FESTIVO 0 0 0	2 0 0 FESTIVO 0 0 0
5 NO LECTIVO	6 ESPIRALES CON TOMATE 1 MERLUZA EN SALSA VERDE CON BRÓCOLI Y COLIFLOR 4-1 FRUTA 0	7 LENTEJAS VEGETALES 0 TORTILLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	8 ARROZ CON MEJILLONES 14 JAMÓN ASADO CON MENESTRA 12 NATILLAS 7	9 ENSALADA BOUQUETIER 3 FIDEUA DE RAPE 1-4-14 FRUTA 0
12 NO LECTIVO	13 ALUBIAS VEGETALES 0 TORTILLA CON ENSALADA 3 YOGUR 7	14 PIZZA DE JAMÓN Y QUESO 0 POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA COMPLETA 12 FRUTA 0	15 MACARRONES EN SALSA DE QUESO 1-7 CAZUELA DE PESCADO 4-2-14 YOGUR 7	16 CREMA DE ZANAHORIA 12 LASAÑA DE TERNERA 1-7-6-3 FRUTA 0
19 JUDÍAS CON CHORIZO 0 MILANESA DE CERDO CON ARROZ BLANCO Y SALSA DE TOMATE 12 YOGUR 7	20 CREMA DE VERDURAS 12 ESTOFADO DE PAVO CON PATATAS Y VERDURAS 12 FRUTA 0	21 EMPANADA DE CARNE 1 MERLUZA AL HORNO CON CAMA DE VERDURAS (tomate, pimiento, cebolla y coles) 4-12 YOGUR 7	22 LENTEJAS GUIADAS 0 TORTILLA CON GAJOS DE TOMATE 3 FRUTA 0	23 ESPAGUETIS CON CHAMPIÑONES AL AJILLO 1 BACALAO CON PISTO 4-12 FLAN 7
26 ENSALADA CLASICA CON HUEVO COCIDO 3 ARROZ CON LURAS 12-14 FRUTA 0	27 SOPA DE CUSCUS 1 ALBONDIGAS EN SALSA DE VERDURAS (guisantes, zanahoria y calabacín) 6 YOGUR 7	28 ENSALADA DE PASTA (pasta, maíz, zanahoria, huevo, pimiento marrón) 1-3 POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN 12 FRUTA 0	29 CREMA DE CALABACÍN 12 MERLUZA GRATINADA 4-7-1 FRUTA 0	30 FABES CON ALMEJAS 14 TORTILLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0

**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.



1-Gluten

2-Crustáceos

3-Huevo

4-Pescado

5-Cacahuete

6-Soja

7-Lácteos

8-Frutos Secos

9-Apio

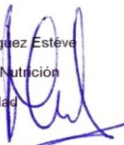
10-Mostaza

11-Sésamo

12-Sulfitos

13-Altramuz

14-Moluscos



ABRIL 2021

MENÚ BASAL

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 0 0 FESTIVO 0 0 0	2 0 0 FESTIVO 0 0 0
4	5 0 0 NO LECTIVO 0 0 0	6 NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA 1-3-6 CHULETA DE CERDO CON PATATAS FRITAS FRUTA O YOGUR 7	7 CREMA DE CALABAZA 12 PESCADO REBOZADO CON ENSALADA DE TOMATE 1-3-4 FRUTA O YOGUR 7	8 SANDWICH VEGETAL 1-3 HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y SALSA DE TOMATE FRUTA O YOGUR 7	9 SIN SERVICIO
11	12 NO LECTIVO	13 VERDURAS CON BACON 6 FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON GUARNICIÓN 1-2-3-14 FRUTA O YOGUR 7	14 CREMA DE PUERRO CON PICATOSTES 12 CALAMARESA A LA TOMANA CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA 1-2-3-14 FRUTA O YOGUR 7	15 ENTREMESES CALIENTES 1-3-4-6-7 ALITAS DE POLLO AL AJILLO CON CON CHAMPIÑONES Y PATATA DADO FRUTA O YOGUR 7	16 SIN SERVICIO
18 EMPANADA Y/O FIAMBRES VARIADOS 1-3-6-7 FRUTA O YOGUR 7	19 MACARRONES PRIMAVERA 1 HUEVOS ROTOS 3- FRUTA O YOGUR 7	20 SOPA DE FIDEIOS 1 PALOMETA REBOZADA AL ORÉGANO R Y ODAJA DE TOMATE FRUTA O YOGUR 7	21 BRÓCOLI AL HORNO CON BRECHAMEL, QUESO Y JAMÓN COCIDO 1-6-7 CHULETA EN ZORZA CON PATATAS FRITAS FRUTA O YOGUR 7	22 CROQUETAS CON ENSALADA 1-3-4-6-7 MILANESA DE POLLO CON JUDÍAS Y PATATA DADO 1-3- FRUTA O YOGUR 7	23 SIN SERVICIO
25 EMPANADA Y/O FIAMBRES VARIADOS 1-3-6-7 FRUTA O YOGUR 7	26 CREMA DE CALABACÍN CON QUESO 7-12 POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRITAS FRUTA O YOGUR 7	27 PIZZA DE JAMÓN Y QUESO 1-3-6-7 MERLUZA FRITA CON ENSALADA DE TOMATE 1-3-4 FRUTA O YOGUR 7	28 JUDÍAS CON ATÚN 4 TORTILLA FRANCESA CON SALCHICHAS Y ENSALADA COMPLETA 3 FRUTA O YOGUR 7	29 MENESTRA CON TOMATE LASAÑA DE CARNE 1-3-6-7 FRUTA O YOGUR 7	30

**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.

