

Abril 2018 / April 2018

Lunes - 2	Martes - 3	Miércoles - 4	Jueves - 5	Viernes - 6
<p>SEMANA SANTA</p>	<p>Pizza </p> <p>Lomo fresco en salsa de champiñones con tallarines </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Kcal 540 --- REC. CENA ---</p> <p>Croquetas con arroz blanco </p> <p>Vaso de leche con galletas </p> <p>Kcal 370</p>	<p>Crema de calabacín </p> <p>Merluza a la romana con guarnición </p> <p>Petit suisse </p> <p>Kcal 620 --- REC. CENA ---</p> <p>Ensalada de pasta con atún </p> <p>Vaso de leche con galletas </p> <p>Kcal 335</p>	<p>Lentejas </p> <p>Zancos de pollo al horno con patatas </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Kcal 565 --- REC. CENA ---</p> <p>Judías con jamón </p> <p>Natillas </p> <p>Vaso de leche con galletas </p> <p>Kcal 350</p>	<p>Crema de zanahoria </p> <p>Rape a la gallega </p> <p>Yogurt </p> <p>Kcal 490 --- REC. CENA ---</p> <p>Milanesa de pollo con puré de patata </p> <p>Vaso de leche </p> <p>Kcal 395</p>
	<p>Monday - 9</p> <p>Empanada de jamón y queso </p> <p>Migas de bacalao con arroz </p> <p>Piña en almíbar </p> <p>Kcal 580 --- REC. CENA ---</p> <p>Tortilla de patata </p> <p>Natillas </p> <p>Kcal 315</p>	<p>Monday - 10</p> <p>Sopa de cocido </p> <p>Cocido gallego </p> <p>Yogurt </p> <p>Kcal 685 --- REC. CENA ---</p> <p>Crema de zanahoria </p> <p>Yogurt </p> <p>Kcal 225</p>	<p>Wednesday - 11</p> <p>Crema de verduras </p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con patatas </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Kcal 525 --- REC. CENA ---</p> <p>Calamares con arroz </p> <p>Vaso de leche </p> <p>Kcal 420</p>	<p>Thursday - 12</p> <p>Lentejas vegetales </p> <p>Espaguetis a la boloñesa </p> <p>Natilla Danone </p> <p>Kcal 620 --- REC. CENA ---</p> <p>Ensalada de pasta con atún </p> <p>Vaso de leche </p> <p>Kcal 335</p>

Lunes - 16	Martes - 17	Miércoles - 18	Jueves - 19	Viernes - 20
<p>Crema de calabaza Churrasco con patatas fritas Yogurt </p> <p>Kcal 620 --- REC. CENA --- Revuelto de champiñones con espinacas Vaso de leche </p> <p>Kcal 335 </p>	<p>Sopa maravilla </p> <p>Bacalao a la portuguesa Fruta de temporada </p> <p>Kcal 500 --- REC. CENA --- Judias, con patata, huevo y zanahoria Vaso de leche con galletas </p> <p>Kcal 335 </p>	<p>Crujientes de pollo </p> <p>Albóndigas con arroz blanco Macedonia </p> <p>Kcal 535 --- REC. CENA --- Sopa Sandwich jamón y queso. Vaso de leche </p> <p>Kcal 315 </p>	<p>Macarrones con atún y tomate </p> <p>Salmón con patata cocida Yogurt </p> <p>Kcal 590 --- REC. CENA --- Tortilla francesa con espárragos Vaso de leche </p> <p>Kcal 285 </p>	<p>Arroz tres delicias Milanesa con patatas </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Kcal 540 --- REC. CENA --- Varitas de merluza con puré de patata Vaso de leche </p> <p>Kcal 370 </p>
Monday - 23	Tuesday - 24	Wednesday - 25	Thursday - 26	Friday - 27
<p>Nuggets de merluza </p> <p>Paella </p> <p>Yogurt </p> <p>Kcal 570 --- REC. CENA --- Puré de verduras Hamburguesa Yogurt </p> <p>Kcal 440 </p>	<p>Crema de judías Palometa </p> <p>Fruta de temporada </p> <p>Kcal 515 --- REC. CENA --- Lasaña de carne Vaso de leche </p> <p>Kcal 395 </p>	<p>Tortilla española </p> <p>Jamón asado con arroz blanco Melocotón en almíbar </p> <p>Kcal 620 --- REC. CENA --- Ensalada de arroz, con atún, maíz y guisantes. Vaso de leche </p> <p>Kcal 335 </p>	<p>Sopa juliana </p> <p>Limanda al horno </p> <p>Copa Danone </p> <p>Kcal 490 --- REC. CENA --- San Jacobo con patatas fritas Fruta </p> <p>Kcal 310 </p>	<p>Croquetas y empanadillas </p> <p>Tallarines a la carbonara </p> <p>Fruta de Temporada </p> <p>Kcal 595 --- REC. CENA --- Menestra de verduras con salchichas Vaso de leche </p> <p>Kcal 315 </p>
Lunes - 30				
<p>Sopa de fideos </p> <p>Lomo al ajillo Yogurt </p> <p>Kcal 450 --- REC. CENA --- Croquetas con arroz Vaso de leche </p> <p>Kcal 345 </p>				

Garantizamos que estos menús han sido planificados según los principios dietéticos-nutricionales establecidos por la OMS en alimentación escolar y van a ser elaborados con materias primas de 1ª calidad.

Les informamos que para dar conformidad al reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro pone a su disposición un listado con la información sobre alérgenos de los platos que componen el menú.

 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTACEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LACTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	 ORZA	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
---	---	---	--	---	---	--	---	--	--	--	---	---	--