

MENÚ ABRIL 2023 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Lunes	DÍA NO LECTIVO		Miércoles	Crema de verduras. Albóndigas en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.		
3			19				
Martes	DÍA NO LECTIVO		Jueves	Pasta rehogada. Merluza al horno con verduras. Yogur.	Sopa. Empanada. Fruta.		
4			20				
Miércoles	DÍA NO LECTIVO		Viernes	Arroz con verduras. Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Pescado. Fruta.		
5			21				
Jueves	DÍA FESTIVO		Lunes	Judías verdes con bacon. Cordon bleu con ensalada. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.		
6			24				
Viernes	DÍA FESTIVO		Martes	Pasta con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.	Verdura. Tortilla. Fruta.		
7			25				
Lunes	DÍA NO LECTIVO		Miércoles	Paella con magro. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.		
10			26				
Martes	Arroz con verduras. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Jueves	Caldo de verduras con fideos y huevo cocido. Boquerón rebozado con pisto. Fruta.	Verdura. Empanada. Lácteo.		
11			27				
Miércoles	Crema de calabaza. Salchichas de pollo al horno con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Viernes	Crema de calabacín. Pollo asado al limón con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada. Pescado. Fruta.		
12			28				
Jueves	Pasta en salsa napolitana. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.	Verdura. Empanada. Fruta.					
13							
Viernes	Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada. Pavo. Fruta.					
14							
Lunes	Guisantes con bacon. Merluza empanada con ensalada. Fruta.	Sopa. Tortilla. Fruta.					
17							
Martes	Lentejas estofadas con chorizo y verduras. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Pasta. Pescado. Lácteo.					
18							

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.