

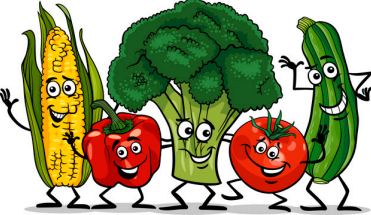



MENÚ ABRIL 2022. ALERGIA AL HUEVO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
 <p>ECO</p> <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 19 DE ABRIL</p>			 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 28 DE ABRIL</p>	<p>1 PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL SOLE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	
<p>4 ARROZ A LA CUBANA HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGURT AL GUSTO Y PAN CUBA STTYLE RICE CHICKEN BURGER WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>5 CREMA VICHY (puerro) CON PICATOSTES ESTOFADO DE CARNE CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEK CREAM WITH CROUTONS STEWED MEAT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>6 JUDÍAS PINTAS CON CHORIZO FILETE DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PINTO BEANS WITH CHORIZO TURKEY FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>7 ESPAGUETTIS A LA CARBONARA FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARBONARA SPAGUETTI HAKE FILLET WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>VA</p>	
<p>CA</p>	<p>CIO</p>	<p>NES</p>	<p>DE</p>	<p>SEMANA</p>	
<p>SANTA</p>	<p>19 LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS SAN JACOBO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES ST. JACOB WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD PEACHES IN SYRUP AND BREAD</p>	<p>20 SOPA A LA MARINERA POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP GRILLED CHICKEN WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>21 CREMA PARMENIER (calabacín) ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOMS AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>22 TALLARINES A LA BOLOGNESE PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUIANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	
<p>25 ESPIRALES TRICOLOR A LA ITALIANA VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FLAN DE VAINILLA Y PAN ITALIAN TRICOLOR SPIRALS WADS HAKE WITH LETTUCE SALAD CARAMEL FLAN AND BREAD</p>	<p>26 JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA ESCALOPE DE CONTRAMUSLO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT THIGS ESCALOPE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>27 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>28 ARROZ INTEGRAL A LA CATALANA SALCHICHAS FRANKFURT CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN STYLE INTEGRAL RICE FRANKFURT SAUSAGE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>29 PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS COD FILLETS WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	