


MENÚ BASAL ABRIL 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
 <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>Kcal: 727,91 HC: 51,82% Prot: 15,28% Lip: 30,82% AGS: 8g</p>
<p>4 ARROZ A LA CUBANA HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR 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 TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PINTO BEANS WITH CHORIZO TUNA OMELETTE 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>Kcal: 719,25 HC: 50% Prot: 16,92% Lip: 33,57% AGS: 8g</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 TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES FRENCH OMELETTE WITH, CHEESE AND 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 PARMENTIER (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>Kcal: 714,25 HC: 53,17% Prot: 16,72% Lip: 30,12% AGS: 7g</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 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN STYLE INTEGRAL RICE SPANISH OMELETTE 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>	<p>Kcal: 657 HC: 53,90% Prot: 16,22% Lip: 30,12% AGS: 8g</p>