

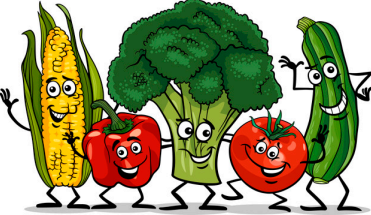



## MENÚ ABRIL 2022. HIPOCALÓRICO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
 <p><b>ECO</b></p> <p><b>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 19 DE ABRIL</b></p>			 <p><b>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 28 DE ABRIL</b></p>	<p><b>1</b> PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE DESNATADA Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL SOLE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, SKIMMED MILK AND BREAD</p>	
<p><b>4</b> 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><b>5</b> CREMA VICHY (puerro) ESTOFADO DE CARNE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEK CREAM STEWED MEAT SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>6</b> JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PINTO BEANS WITH VEGETABLES TUNA OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>7</b> ESPAGUETTIS REHOGADOS CON AJO FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED SPAGUETTI WITH GARLIC HAKE FILLET WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>VA</b></p>	
<p><b>CA</b></p>	<p><b>CIO</b></p>	<p><b>NES</b></p>	<p><b>DE</b></p>	<p><b>SEMANA</b></p>	
<p><b>SANTA</b></p>	<p><b>19</b> LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES FRENCH OMELETTE WITH, CHEESE AND LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>20</b> 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><b>21</b> CREMA PARMENIER (calabacín) ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑONES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOMS SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>22</b> TALLARINES A LA BOLOGNESE PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE DESNATADA Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, SKIMMED MILK AND BREAD</p>	
<p><b>25</b> ESPIRALES TRICOLOR A LA ITALIANA MERLUZA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ITALIAN TRICOLOR SPIRALS GRILLED HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>26</b> JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA FILETE DE CONTRAMUSLO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT THIGH FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>27</b> 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><b>28</b> ARROZ INTEGRAL A LA CATALANA TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN STYLE INTEGRAL RICE FRENCH OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>29</b> PATATAS GUIADAS VERDURAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE DESNATADA Y PAN STEWED POTATOES WITH VEGETABLES COD FILLETS WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, SKIMMED MILK AND BREAD</p>	