

**MENÚ BASAL ABRIL 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
 <p><b>ECO</b> UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 17 DE ABRIL</p>			 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 28 DE ABRIL</p>	 <p>MENÚ GASTRONÓMICO DE GALICIA. DÍA 13 DE ABRIL</p>	
<b>VA</b>	<b>CA</b>	<b>CIO</b>	<b>NES</b>	<b>DE</b>	
<b>SEMANA SANTA</b>	<p><b>11</b> ARROZ A LA CUBANA HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN CUBA STTYLE RICE GRILLED BEEF BURGER WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>12</b> ESPAGUETTIS A LA CARBONARA FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI HAKE FILLET WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p><b>13</b> FEIXÓNS BRANCOS (judías blancas) LACÓN GALEGO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHITE BEANS GALICIAN LACON WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>14</b> BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN MUSLITOS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS ASADAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH HAM GRILLED CHICKEN WITH ROASTED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>Kcal: 658,40</b> <b>HC: 76,18g</b> <b>Prot: 25,28g</b> <b>Lip: 26,16g</b> <b>AGS: 6,1g</b></p>
	<p><b>17</b> LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR AL GUSTO Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES FRENCH OMELETTE WITH, CHEESE AND LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>18</b> TALLARINES A LA BOLOGNESEA LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>19</b> SOPA A LA MARINERA POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP GRILLED CHICKEN WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>20</b> CREMA VICHY (puerro) CON PICATOSTES ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS DADO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEK CREAM WITH CROUTONS GARDENER MEATBALLS WITH MUSHROOMS AND DICED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>21</b> PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p><b>24</b> ESPIRALES TRICOLOR A LA ITALIANA VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN TRICOLOR SPIRALS WADS HAKE WITH LETTUCE AND TUNE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>25</b> JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT GRILLED THIGH FILLET WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>26</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>27</b> 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><b>28</b> PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS COD FILLETS WITH LETTUCE AND TOMATOES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p><b>Kcal: 641,33</b> <b>HC: 77,90g</b> <b>Prot: 23,3g</b> <b>Lip: 24,76g</b> <b>AGS: 7,8g</b></p>