




MENÚ BASAL ABRIL 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
NO LECTIVO	<p>2 ARROZ A LA MILANESA DELICIAS DE CALAMAR Y EMPANADILLAS DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR Y PAN RICE BREADED SQUID DELIGHTS AND TUNA PATTIES WITH LETTUCE SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>3 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>4 MACARRONES A LA ITALIANA CON CHORIZO VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN ITALIAN MACORONI WITH CHORIZO BAKED HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>5 CREMA DE LA HUERTA MURCIANA (patatas, cebollas, judías verdes, acelgas, tomates, puerros, repollos, pimientos y zanahorias) CARNE ESTOFADA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM STEWED MEAT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 659 H, CARBONO (g): 87 PROTEÍNAS (g): 29 LÍPIDOS (g): 21,5 AGS (g): 6,5</p>
<p>8 SOPA DE PICADILLO A LA PROVENZAL ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS YOGUR Y PAN PICADILLO SOUP GARDENER MEATBALLS WITH MUSHROOMS AND POTATOES YOGURT AND BREAD</p>	<p>9 ARROZ A LA CUBANA LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CUBA STYLE RICE PERCH TO THE ROMAN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>10 ESTOFADO DE ALUBIAS PINTAS HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHITE BEANS WITH VEGETABLES EGGS WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>11 JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT GRILLED CHICKEN WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>12 ESPAGUETTIS A LA CARBONARA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUI SANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI SNUFF IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 686 H, CARBONO (g): 83,6 PROTEÍNAS (g): 29,4 LÍPIDOS (g): 26 AGS (g): 5,7</p>
<p>15 LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS REDONDO DE LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES STRIP STEAK WITH LETTUCE SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>16 PAELLA MIXTA FILETE DE ABADEJO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA HADDOCK FILLET WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>17 BULLABESA (sopa de marisco) TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP POTATOES OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>18 TALLARINES A LA BOLOGNESE LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE ANDALUSIAN STYLE SOLE WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>19 CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARROTS AND LEEKS CREAM VEAL RAGOUT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 675 H, CARBONO (g): 85 PROTEÍNAS (g): 24,6 LÍPIDOS (g): 26 AGS (g): 6,4</p>
<p>22 ESPIRALES VEGETALES CON ATÚN HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN YOGUR Y PAN VEGETABLE SPIRALS WITH TUNA VEAL BURGER WITH LETTUCE AND TUNE SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>23 PATATAS GUISADAS CON CARNE LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED PINTO BEANS SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>24 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>25 FIDEUÁ VALENCIANA MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN FIDEUA HAKE WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>26 BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH HAM GRILLED CHICKEN WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 703 H, CARBONO (g): 92 PROTEÍNAS (g): 27 LÍPIDOS (g): 24,9 AGS (g): 6,1</p>
<p>29 ARROZ TRES DELICIAS SALCHICHAS DE PAVO COCIDAS CON KETCHUP Y ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR Y PAN RICE THREE DELICIES COOKED TURKEY SAUSAGES WITH KETCHUP AND LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT AND BREAD</p>	<p>30 GARBANZOS GUISADOS CON VERDURAS FILETE DE PERCA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED PEAD WITH VEGETABLES PERCH FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p style="text-align: center;"> UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 15 DE ABRIL</p>	<p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;"> MENÚ GASTRONÓMICO DE GALICIA. DÍA 24 DE ABRIL</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 705 H, CARBONO (g): 83,5 PROTEÍNAS (g): 26 LÍPIDOS (g): 30 AGS (g): 5,9</p>