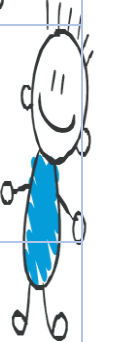




**TODOS LOS DIAS SE SERVIRA
ENSALADA COMO PRIMER PLATO**

CEIP ANTONIO MACHADO

MENU ABRIL 2024



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>S</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA</p>	<p>9</p> <p>Arroz a la cubana Chispitas de merluza con pimientos Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>760Kcal 22% P 32% Lip 46 % Hc</p>	<p>10</p> <p>Pasta con tomate y queso Halibut al horno con champiñón Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>669Kcal 16% P 29% Lip 55 % Hc</p>	<p>11</p> <p>Lentejas con zanahoria y pimientos Tortilla de york Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>690Kcal 20% P 28% Lip 52 % Hc</p>	<p>12</p> <p>Sopa de cocido con pasta de estrellas Complemento de cocido Yogur natural y pan</p> <p></p> <p>698Kcal 13% P 32% Lip 55 % Hc</p>
<p>15</p> <p>Puré de zanahoria Muslitos de pollo al horno Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>640Kcal 21% P 27% Lip 52 % Hc</p>	<p>16</p> <p>Alubias estofadas con chorizo y verdura Tortilla de atún y berenjena Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>620Kcal 19% P 26% Lip 55 % Hc</p>	<p>17</p> <p>Ensalada murciana Hamburguesa de ternera con chips Yogur natural y pan</p> <p></p> <p>650Kcal 16% P 39% Lip 45 % Hc</p>	<p>18</p> <p>Arroz caldoso con calamares y mejillones Ventresca de merluza con patatas al vapor Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>690Kcal 18% P 25% Lip 57 % Hc</p>	<p>19</p> <p>Pasta a la boloñesa gratinada con queso Caballa en aceite Leche natural y pan</p> <p></p> <p>670Kcal 22% P 27% Lip 51 % Hc</p>
<p>22</p> <p>Paella mixta Abadejo con tomate y calabacín Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>670Kcal 23% P 28% Lip 49 % Hc</p>	<p>23</p> <p>Sopa de cocido con fideos eco Complemento de cocido (garbanzos, carne, chorizo y verduras) Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>698Kcal 13% P 32% Lip 55 % Hc</p>	<p>24</p> <p>Fideuá con magro Longanizas con chips Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>653Kcal 21% P 23% Lip 56 % Hc</p>	<p>25</p> <p>Pasta con atún y salsa de tomate Halibut al horno con champiñón Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>655Kcal 14% P 29% Lip 57 % Hc</p>	<p>26</p> <p>Puré de calabacín Chulea de Sajonia Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>555Kcal 15% P 33% Lip 52 % Hc</p>
<p>28</p> <p>Pasta a la Veneciana con salmón Tortilla de jamón de york Fruta natural y pan</p> <p></p> <p>675Kcal 18% P 37% Lip 45% Hc</p>	<p>29</p> <p>MENÚ FRANCÉS QUICHÉ LORRAINE POLLO CON RATATUILLE NATILLAS</p> <p></p>			

Según el reglamento (UE) N1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo: La información de alérgenos está disponible en el Centro.