



ABRIL 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	VALORACIÓN
8 Lechuga, manzana y tomate [6] Macarrones eco con salsa casera de verduras [1][6][10] Burger de coliflor y queso [1][2][3][7] Pan integral y fruta [1]	9 Mezclum, aceitunas y zanahoria Crema de guisantes y zanahoria [6] Ventresca al gratén con allíoli casero y patata panadera [2][4][6] Pan integral y fruta [1]	10 Lechuga, tomate y maíz Lentejas eco con puerro [1][6] Tortilla francesa [3] Pan integral y yogur artesano [1][2]	11 Mezclum, piña y zanahoria Queso fresco artesano con tomate y aceite de oliva [2] Paella [6] Pan integral y fruta [1]	12 Lechuga, tomate y queso y pasas [2] Sopa de gallina con fideo eco [1][6] Goulash de pavo [6] Pan integral y fruta [1]	Energía 1473 Kj 353 Kcal LIP 14.6 g AGS 3.9 g HC 41.1 g Azúcar 13.8 g Proteínas 14.2 g Sal 1.2 g
15 Lechuga, manzana y tomate [6] Guiso de patata con pollo y verduritas [6] Croqueta de cocido vegetal [1][2][7][12][14] Kéttchup casero [6] Pan integral y fruta [1]	16 Mezclum, aceitunas y zanahoria Macarrones eco con tomate [1][6][10] Tortilla de puerro y queso [2][3] Pan integral y fruta [1]	17 Lechuga, tomate y maíz Sopa de cocido con fideo eco [1][6] Tombet de pollo [6] Pan integral y lácteo [1][2]	18 Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, olivas y tomate natural [4] Arroz caldoso [6] Pan integral y fruta [1]	19 Lechuga, tomate y queso y pasas [2] Crema de alubias [6] Merluza en salsa verde [4] Pan integral y fruta [1]	Energía 1600 Kj 383 Kcal LIP 16.0 g AGS 3.7 g HC 40.9 g Azúcar 13.5 g Proteínas 17.1 g Sal 1.2 g
22 Mezclum, aceitunas y zanahoria Lentejas eco con calabaza [1][6] Buñuelos de bacalao [3][4] Pan integral y fruta [1]	23 Lechuga, manzana y tomate [6] Arroz con tomate [6] Tortilla francesa [3] Pan integral y fruta [1]	24 Lechuga, tomate y maíz Crema de verduras con judía verde y col rizada [6] Tosta integral de atún, tomate y olivas [1][4] Lácteo [2]	25 Mezclum, piña y zanahoria Potaje de garbanzos [6] Pollo al ajillo [6] Pan integral y fruta [1]	26 Lechuga, tomate y queso y pasas [2] Sopa de verduras con fideo eco [1][6] Merluza a la carbonada [4][5][6][13] Pan integral y fruta [1]	Energía 1510 Kj 361 Kcal LIP 14.4 g AGS 3.6 g HC 42.6 g Azúcar 15.1 g Proteínas 15.1 g Sal 1.2 g
29 Mezclum, aceitunas y zanahoria Fideuá eco de verduras [1][6] Tortilla de boniato y cebolla tierna [3] Pan integral y fruta [1]	30 Lechuga, manzana y tomate [6] "Olleta" de la Plana [6] Albóndigas con tomate [3][6] Pan integral y fruta [1]				Energía 1826 Kj 437 Kcal LIP 22.1 g AGS 4.9 g HC 45.8 g Azúcar 15.9 g Proteínas 13.4 g Sal 1.0 g



[1]
Gluten



[2]
Lácteos



[3]
Huevo



[4]
Pescado



[5]
Moluscos



[6]
SO₂, sulfitos



[7]
Sésamo



[8]
Cacahuetes



[9]
Altramuces



[10]
Mostaza



[11]
Apio



[12]
Soja



[13]
Crustáceos



[14]
F. de cáscara

No cocinamos con potenciadores del sabor ni colorantes artificiales. Incluimos lácteos de proximidad con reducción de azúcar frente a ediciones anteriores.

Nuestro menú incluye vegetales frescos de temporada: naranja, plátano, pera, manzana, kiwi, piña, repollo, calabaza, calabacín, cebolla, puerro, brócoli, boniato, nabo, zanahoria y espinacas

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639