

Abril 2024



CEIP PRIMO DE RIVERA
Infantil y Primaria

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 FIESTA	2 FIESTA	3 FIESTA	4 FIESTA	5 FIESTA
8 FIESTA	9 Arroz con tomate Varitas de merluza Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de Temporada Cena: Alcachofas salteadas y cuscús con especias. Fruta. 804.70 KC 17.73 PR 125.89 HC 23.32 LP 3.24 GS	10 Crema de calabaza Pollo con salteado campestre Ensalada lechuga, zanah y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Hummus de garbanzos con palitos de verduras. Fruta. 556.41 KC 22.43 PR 66.08 HC 19.74 LP 4.04 GS	11 Olleta alicantina ECO Tortilla con queso Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.) Yogur Cena: Pollo con patatas y pisto de verduras al horno. Fruta. 690.34 KC 36.71 PR 62.78 HC 24.25 LP 7.61 GS	12 Espaguetis a la napolitana Merluza con calabacín Ensalada Morada (lech, lomb, pep) Fruta de Temporada Cena: Tortilla con queso y coliflor al vapor. Fruta. 651.44 KC 28.95 PR 95.63 HC 14.69 LP 2.53 GS
15 Lentejas a la jardinera con verd. Lomo fresco con ratatouille Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta de Temporada Cena: Bacalao en salsa de tomate y cuscús con especias. Fruta. 869.40 KC 36.63 PR 79.92 HC 39.90 LP 12.50 GS	16 Fideuá con pescado Rollitos de pavo y queso Ensalada de lech, espárragos, lombarda Fruta de Temporada Cena: Crema de boniato y pechuga de pollo a la plancha. Fruta. 798.31 KC 41.71 PR 104.59 HC 21.38 LP 8.07 GS	17 Alubias con verduras Merluza con calabaza salteada Ensalada siciliana (lech,tom,olivas) Yogur Cena: Gallineta al papillote con zanahoria. Fruta. 616.68 KC 40.26 PR 35.69 HC 19.48 LP 5.31 GS	18 Sopa con fideos Albóndigas en salsa con verduras Ensalada de lechuga, tomate y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Revuelto de puerro y berenjena gratinada. Fruta. 700.08 KC 28.80 PR 70.42 HC 30.58 LP 6.41 GS	19 Paella alicantina Tortilla española Ensalada de lechuga, remol. y pepino Fruta de Temporada Cena: Verduras al horno y muslitos de pollo al horno. Fruta. 827.02 KC 28.45 PR 119.49 HC 24.65 LP 5.32 GS
22 Crema de hortalizas Magro en salsa con verduras Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada Cena: Arroz con verduras y calabacín relleno. Fruta. 543.62 KC 26.05 PR 65.72 HC 18.16 LP 4.27 GS	23 Garbanzos a la hortelana Gallineta rebozada con pisto Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta de Temporada Cena: Puré de patata con zanahoria y pescadilla al vapor. Fruta. 660.98 KC 37.57 PR 78.68 HC 17.64 LP 2.58 GS	24 Sopa de cocido Cocido casero completo Ensalada lechuga, tomate y zanah Fruta de Temporada Cena: Brocheta de verduras y lomo fresco a la plancha. Fruta. 819.76 KC 54.54 PR 85.00 HC 25.90 LP 6.91 GS	25 Lentejas a la mediterránea Hamburguesa con salsa de tomate Ensalada lechuga, remol. y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Dorada asada al limón con calabaza al horno. Fruta. 482.68 KC 17.16 PR 52.54 HC 20.91 LP 1.94 GS	26 Macarrones con bacon Tortilla con calabacín Ensalada lechuga, pepino y maíz Yogur Cena: Hervido de judías verdes y lubina al vapor. Fruta. 758.92 KC 27.77 PR 73.72 HC 38.10 LP 12.12 GS
29 Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis) Libritos de jamón y queso Ensalada lechuga, remolacha y espárr. Fruta de Temporada Cena: Hamburguesa de salmón y espinacas salteadas. Fruta. 927.70 KC 16.64 PR 135.69 HC 32.70 LP 5.51 GS	30 Sopa de pescado con estrellitas Rustidera de pollo Ensalada lechuga, tomate y zanah Fruta de Temporada Cena: Crema de zanahoria y magro en salsa. Fruta. 615.31 KC 37.68 PR 70.33 HC 18.19 LP 3.74 GS			

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.



Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.

Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos



Abril 2024



CEIP PRIMO DE RIVERA

Musulmán sin cerdo

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29	30			

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.



Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.

Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos