

Abril 2024



CEIP EL PALMERAL
Infantil y Primaria

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 FIESTA	2 FIESTA	3 FIESTA	4 FIESTA	5 FIESTA
8 Arroz con tomate Varitas de merluza Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Fruta de Temporada Cena: Verduras al vapor y ternera en salsa. Fruta. 811.95 KC 17.55 PR 124.18 HC 24.90 LP 3.50 GS	9 Garbanzos a la mediterránea Pollo con salteado campestre Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de Temporada Cena: Alcachofas salteadas y cuscús con especias. Fruta 773.10 KC 36.69 PR 91.50 HC 24.11 LP 4.28 GS	10 Crema de calabaza Lomo adobado con zanahoria salteada Ensalada lechuga, zanah y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Hummus de garbanzos con palitos de verduras. Fruta. 553.72 KC 15.23 PR 72.13 HC 15.44 LP 4.96 GS	11 FIESTA	12 FIESTA
15 Lentejas a la jardinera con verd. Tortilla española Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta de Temporada Cena: Bacalao en salsa de tomate y cuscús con especias. Fruta. 672.24 KC 28.18 PR 84.79 HC 20.35 LP 4.02 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 Albóndigas en salsa con verduras Ensalada siciliana (lech,tom,olivas) Yogur Cena: Gallineta al papillote con zanahoria. Fruta. 783.66 KC 33.21 PR 45.14 HC 35.73 LP 8.35 GS	18 Sopa con fideos Lomo fresco con ratatouille Ensalada de lechuga, tomate y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Revuelto de puerro y berenjena gratinada. Fruta. 778.65 KC 38.37 PR 61.84 HC 39.34 LP 13.35 GS	19 Paella alicantina Merluza con calabaza salteada Ensalada de lechuga, remol. y pepino Fruta de Temporada Cena: Verduras al horno y muslitos de pollo al horno. Fruta. 778.62 KC 34.38 PR 113.76 HC 19.19 LP 3.81 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 Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta de Temporada Cena: Puré de patata con zanahoria y pescadilla al vapor. Fruta. 722.96 KC 28.40 PR 90.78 HC 22.68 LP 3.91 GS	24 Macarrones con bacon Gallineta con pisto casero Ensalada lechuga, tomate y zanah Fruta de Temporada Cena: Brocheta de verduras y lomo fresco a la plancha. Fruta. 790.98 KC 31.14 PR 96.64 HC 28.53 LP 8.08 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 Sopa de cocido Cocido casero completo Ensalada lechuga, pepino y maíz Yogur Cena: Hervido de judías verdes y lubina al vapor. Fruta. 776.52 KC 59.23 PR 63.70 HC 29.71 LP 9.31 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

