

# Menú abril detallado 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almafrá

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>ENSALADADAS</b> <b>Base*</b> : Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz <b>César</b> : Base* + pollo + manzana + pipas <b>Mixta</b> : Base* + pavo + aceitunas <b>Mediterránea</b> : Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca <b>Frutos del mar</b> : Base* + bocas de mar <b>Ensalada completa</b> : Base* + cebolla + atún + jamón cocido			<b>Ensalada base</b> <b>1º</b> Pasta integral napolitana (tomate y queso) con atún <b>2º</b> Bacalao al horno con verduras (calabacín, cebolla, tomate, con vino blanco y ajo y perejil) Fruta de temporada	<b>Ensalada base</b> <b>1º</b> Hervido (patata, cebolla, judía verde y zanahoria) con huevo duro <b>2º</b> Hamburguesa (cerdo/ternera) con patatas gajo Yogur griego
<b>Ensalada mixta</b> <b>4</b> <b>1º</b> Fideuá a banda *Infantil: fideuá a banda caldosa. (Pasta, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, marisco, pescado y moluscos) <b>2º</b> Chispitas de merluza (merluza rebozada con huevina y harina) Fruta de temporada	<b>Ensalada César</b> <b>5</b> <b>1º</b> Sopa de fideos. (Caldo casero con pollo y gallina, apio, zanahoria, nabo, chirivía y pasta) <b>2º</b> Pollo al limón al horno con verduritas (pimientos, cebolla, tomate) Fruta de temporada	<b>Ensalada frutos del mar</b> <b>6</b> <b>1º</b> Alubias con verdura. (Alubias con ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón y larurel) <b>2º</b> Lomo adobado con pizzas de berenjena (berenjena con tomate y queso) Fruta de temporada (cítrico)	<b>Ensalada juliana</b> <b>7</b> <b>1º</b> Paella de pollo y conejo *Infantil: arroz caldoso de pollo y conejo (Arroz, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, conejo, pollo) <b>2º</b> Bacalao con salsa de tomate casera con cebolla, zanahoria Yogur natura	<b>Ensalada base</b> <b>8</b> <b>1º</b> Pasta con atún, tomate y queso <b>2º</b> Nuggets de pollo (pollo rebozado con huevina y harina de garbanzos) Helado
<b>Ensalada base</b> <b>11</b> <b>1º</b> Arroz a la cubana (arroz hervido con ajo y laurel) <b>2º</b> Tortilla de huevina con queso semicurado y salsa de tomate casera (tomate, cebolla, zanahoria, calabacín) Fruta de temporada	<b>Ensalada juliana</b> <b>12</b> <b>1º</b> Ollica (Lentejas y arroz con ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón, jamón y larurel) <b>2º</b> Longaniza de cerdo con salsa de tomate Fruta de temporada (Cítrico)	<b>Ensalada base</b> <b>13</b> <b>1º</b> Crema de puerro, patata y zanahoria con queso <b>2º</b> Ragut de ternera con verduritas (tomate, ajo, guisantes, zanahoria, cebolla y pimientos) Fruta de temporada	<i>Semana santa</i>	
<i>Semana santa</i>				
<i>Semana santa</i> <b>25</b>	<b>Ensalada mediterránea</b> <b>26</b> <b>1º</b> Pasta integral carbonara (nata y pavo) <b>2º</b> Merluza al limón (merluza al horno con base de cebolla, tomate) Fruta de temporada	<b>Ensalada juliana</b> <b>27</b> <b>1º</b> Guisado de pollo con alcachofa (patata, pollo, alcachofas, zanahoria, judía verde, cebolla, pimientos) <b>2º</b> Pizza margarita con jamón york o mediterránea con atún, oliva y pimiento Fruta de temporada	<b>Ensalada base</b> <b>28</b> <b>1º</b> Paella de pescado y marisco *Infantil: arroz caldoso de pescado y marisco. (Arroz, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, marisco, pescado y moluscos) <b>2º</b> Buñuelos de bacalao (bacalao con pan y huevo rebozado) Yogur natural	<b>Ensalada mixta</b> <b>29</b> <b>1º</b> Sopa de puntitos. (Caldo casero con pollo y gallina, apio, zanahoria, nabo, chirivía y pasta) <b>2º</b> Pavo finas hierbas con patata al horno Fruta de temporada

Se ofrecerá pan integral. Todos los platos se realizan con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Para más información: 667 55 86 22

**INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES.** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias, ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011 ANEXO II). Informa a la dirección del comedor aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

\*Infantil: 2 años