

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

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