

Menú abril 2022 Sin carne – Colegio E.E.I. Nuevo Almagro

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|--------|-----------|--|---------|
| ENSALADADAS Base* : Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz César : Base* + manzana + pipas Mixta : Base* + aceitunas Mediterránea : Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca Frutos del mar : Base* + bocas de mar Ensalada completa : Base* + cebolla + atún | | | Ensalada juliana : Lechuga + maíz | |
| Ensalada mixta 4 1º Fideuá a banda de pescado y marisco 2º Chispitas de merluza Fruta de temporada | | | Ensalada César 5 1º Sopa de fideos con caldo vegetal 2º Lengüadina al limón con verduras Fruta de temporada | |
| Ensalada base 11 1º Arroz a la cubana 2º Tortilla con queso y salsa de tomate casera Fruta de temporada | | | Ensalada juliana 12 1º Ollica 2º Bacalao rebozado con salsa de tomate Fruta de temporada (Cítrico) | |
| Ensalada base 13 1º Crema de puerro, patata y zanahoria 2º Chispitas de merluza Fruta de temporada | | | Ensalada base 8 1º Pasta con atún, tomate y queso 2º Varitas de merluza Helado | |
| <i>Semana santa</i> | | | | |
| <i>Semana santa</i> | | | | |
| Ensalada mediterránea 25 1º Pasta integral con queso y tomate 2º Merluza al limón Fruta de temporada | | | Ensalada juliana 26 1º Guisado de merluza con alcachofa 2º Piza mediterránea con atún, oliva y pimiento Fruta de temporada | |
| Ensalada base 27 1º Paella de pescado y marisco *Infantil: arroz caldoso de pescado y marisco 2º Buñuelos de bacalao Yogur natural | | | Ensalada base 28 1º Sopa de puntitos con caldo de pescado 2º Lengüadina al horno con patatas Fruta de temporada | |
| <i>Semana santa</i> | | | | |

| COMIDAS | CENAS |
|-----------------------|-----------------------|
| PASTA/ARROZ + PESCADO | VERDURAS + PESCADO |
| PASTA/ARROZ + CARNE | VERDURAS + CARNE |
| PASTA/ARROZ + HUEVO | VERDURAS + HUEVO |
| LEGUMINOS + PESCADO | VERDURAS + PESCADO |
| LEGUMINOS + CARNE | VERDURAS + CARNE |
| LEGUMINOS + HUEVO | VERDURAS + HUEVO |
| VERDURAS + PESCADO | PASTA/ARROZ + PESCADO |
| VERDURAS + CARNE | PASTA/ARROZ + CARNE |
| VERDURAS + HUEVO | PASTA/ARROZ + HUEVO |
| LÁCTEOS | LÁCTEOS |
| FRUTAS | FRUTAS |

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.

Se ofrecerá pan integral. Todos los platos se realizan con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

Para más información: 667 55 86 22

*Infantil: 2 años

ALÉRGENOS

