



MENÚ BASAL

COLEGIOS

ABRIL 2017

Revisado: María Rodríguez Estévez
 Técnico en Dietética y Nutrición
 Departamento de Calidad
 DNI.: 76.895.939-Q

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
3 de abril	4 de abril	5 de abril	6 de abril	7 de abril
Sopa de fideos Lasaña Fruta	Macarrones c/atún Tortilla española con ensalada de tomate Yogur	Lentejas estofadas Raya empanada con ensalada mixta Fruta	Crema de calabacín Jamón asado con arroz Yogur	 EMPANADA CHURRASCO CON PATATAS ROSCÓN DE PASCUA
10 de abril	11 de abril	12 de abril	13 de abril	14 de abril
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO
17 de abril	18 de abril	19 de abril	20 de abril	21 de abril
NO LECTIVO	Crema de zanahoria Albóndigas con arroz Flan	Ensalada de pasta Bacaladilla a la romana con brécol y patata Fruta	Sopa de cuscús Pollo al chilindrón Yogur	Arroz a la cubana Filete de abadejo al horno con ensalada Fruta
24 de abril	25 de abril	26 de abril	27 de abril	28 de abril
Lentejas estofadas Merluza en salsa verde con patatitas y guisantes Yogur	Pasta napolitana Estofado de pavo con patatitas y zanahoria Fruta	Sopa de estrellas Pechuga de pollo a la madrileña c/ ensalada mixta Gelatina de fresa	Coditos con tomate y queso Filete de palometa frita con salteado de champiñones Fruta	Crema de verduras Lomo al horno c/arroz Yogur

Para tranquilidad de nuestros clientes **CALIDUS CATERING SERVICES S.L** certifica que NO utiliza filete de panga ni panga en ninguna de sus modalidades. Asimismo NO utiliza precocinados de pescado, todos los platos son de elaboración propia y los empanados y rebozados son elaborados por nuestros cocineros. Los pescados que utilizamos habitualmente son : MERLUZA, ABADEJO, PALOMETA, BACALAO ,BACALADILLA, RAYA Y SALMÓN.