

ABRIL 2019 MENU BASAL COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Empanada de carne (1)	2 Crema de calabaza (12)	3 Ensaladilla rusa (3-4)	4 Crema de zanahoria (12)	5 Sopa de fideos (1)
Merluza a la romana con patata y brócoli (3-4)	Espaguetis a la boloñesa (1-12)	Milanesa de pollo con ensalada de lechuga y tomate (1)	Guiso de bacalao con arroz (4-12)	Muslito de pollo al horno con menestra de verduritas (12)
Flan (7)	Fruta	Yogur (7)	Fruta	Yogur (7)
A1	C2	E3	G4	15
8 Lentejas estofadas	9 Crema de calabacín (12)	10 Judías verdes con huevo (3)	Sopa de fideos (1)	12 Pizza de jamón y queso (1-6-7)
Tortilla española con tomate (3)	Fideua de rape (1-4-12)	Lasaña de carne (1-6-7)	Merluza al horno con patata y guisantes (4-12)	Filete ruso con arroz y verduritas (12)
Fruta	Natillas (7)	Fruta	Yogur (7)	Fruta
A8	C9	E10	G11	112
15	16	17	18	19
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO
A15	C16	E17	G18	119
22	23 Arroz tres delicias (3)	24 Crema de zanahoria y puerro (12)	25 Lentejas caseras	26 Coditos con chorizo (1-12)
NO LECTIVO	Jamón asado con brocoli (12)	Guiso de caella (4-12)	Tortilla española con ensalada (3)	Merluza a la romana con judías y patata (3-4)
	Yogur (7)	Bizcocho casero (1-3-7)	Fruta	Yogur (7)
A22	C23	E24	G25	126
29 Crema de calabaza y jenjibre (12) Paella de pescado y marisco (2-4-12-14) Yogur (7)	30 Patatas a la riojana Jamoncitos de pollo asados con ensalada (12) Fruta			Revisado: Maria Rodriguez Estive Técnico en Dietética y hatrición Departamento de Calidar DNI.: 76.895.939-Q
A29	C30			

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe 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.



























