



ABRIL 2021

# MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	1 0 0 FESTIVO 0 0 0	2 0 0 FESTIVO 0 0 0
5 0 0 NO LECTIVO 0 0 0	6 ESPIRALES CON TOMATE 1 MERLUZA EN SALSA VERDE CON BRÓCOLI Y COLIFLOR 4-1 FRUTA 0	7 LENTEJAS VEGETALES 0 TORTILLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	8 ARROZ CON MEJILLONES 14 JAMÓN ASADO CON MENESTRA 12 NATILLAS 7	9 ENSALADA BOUQUETIER 3 FIDEUA DE RAPE 1-4-14 FRUTA 0
12 ARROZ PRIMAVERA 0 FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON BROCOLI 4-1-3 FRUTA 0	13 ALUBIAS VEGETALES 0 TORTILLA CON ENSALADA 3 YOGUR 7	14 GUISANTES CON JAMÓN SERRANO 0 POLLO ASADO CON PATATA PANADERA 12 FRUTA 0	15 MACARRONES EN SALSA DE QUESO 1-7 CAZUELA DE PESCADO 4-2-14 YOGUR 7	16 CREMA DE ZANAHORIA 12 LASAÑA DE TERNERA 1-7-6-3 FRUTA 0
19 JUDÍAS CON CHORIZO 0 LOMO ASADO EN SALSA DE CIRUELAS CON ARROZ BLANCO 12 YOGUR 7	20 CREMA DE VERDURAS 12 ESTOFADO DE PAVO CON PATATAS Y VERDURAS 12 FRUTA 0	21 EMPANADA DE CARNE 1 MERLUZA AL HORNO CON CAMA DE VERDURAS (tomate, pimiento, cebolla y coles) 4-12 YOGUR 7	22 LENTEJAS GUIADAS 0 TORTILLA CON GAJOS DE TOMATE 3 FRUTA 0	23 ESPAGUETIS CON CHAMPIÑONES AL AJILLO 1 BACALAO CON PISTO 4-12 FLAN 7
26 ENSALADA CLASICA CON HUEVO COCIDO 3 ARROZ CON LURAS 12-14 FRUTA 0	27 SOPA DE CUSCUS 1 ALBONDIGAS EN SALSA DE VERDURAS (guisantes, zanahoria y calabacín) 6 YOGUR 7	28 CREMA DE CALABAZA 12 GUIZO DE POLLO CON MACARRONES 1-12 FRUTA 0	29 ENSALADA DE PASTA (pasta, maíz, zanahoria, huevo, pimiento morrón) 1-3 MERLUZA GRATINADA 4-7-1 FRUTA 0	30 FABES CON ALMEJAS 14 TORTILLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0

**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.

