

MENÚ ABRIL 2025



| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|--|---|
| 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Lentejas estofadas con arroz integral Roti de pavo con ensalada de zanahorias Fruta de temporada | Macarrones boloñesa Merluza al horno con ensalada mixta Fruta de temporada | Sopa de cocido Cocido completo con carne y repollo. Fruta de temporada | Crema de verduras Tortilla de patatas Fruta de temporada |
| | 696Kcal. 28g Prot. 101g HC. 20g Líp | 759 Kcal. 30g Prot. 108g HC. 23g Líp | 703Kcal. 35g Prot. 91g HC. 22g Líp. | 717Kcal. 35g Prot. 84g HC. 26g Líp |
| | (*) 1º Pasta 2º Pescado azul ,Fruta. | (*) 1º Verdura 2º Pollo y Fruta | (*) 1º Verdura 2º Huevo y Fruta. | (*) 1º Verdura 2º Ternera y Fruta. |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Judías verdes Costillas asadas con patatas Fruta de temporada | Alubia blanca estofada con arroz integral Merluza al horno con ensalada de zanahoria. Fruta de temporada | Migas Castellanas Huevo frito con ensalada de atún Fruta de temporada | Puré de garbanzos y verduras Albóndigas con ensalada mixta. Fruta de temporada | Ensalada de pasta Rabas de Calamar Fruta de temporada y helado |
| 741 Kcal. 31g Prot. 98g HC. 25g Líp | 787Kcal. 41g Prot. 104g HC. 23g Líp | 770 Kcal. 29g Prot. 105g HC. 26g Líp | 696Kcal. 28g Prot. 101g HC. 20g Líp | 868 Kcal. 35g Prot. 98g HC. 35g Líp |
| (*)1º Pasta 2º Pescado y Fruta | (*) 1º Verdura 2º Pollo y Fruta. | (*) 1º Verdura 2º Pavo y Fruta | (*) 1º Arroz 2º Pescado y Fruta. | (*) 1º Verdura 2º Ternera y Fruta. |
| SEMANA SANTA | | | | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| | Lasaña de carne y verduras Merluza al horno con ensalada de zanahoria Fruta de temporada | Crema de verduras Pollo asado con patatas Fruta de temporada | Alubia pinta estofada con arroz integral Boquerones con ensalada mixta Fruta de temporada | Ensalada Mixta Hamburguesa completa y huevo Fruta de temporada y helado |
| | 787Kcal. 41g Prot. 104g HC. 23g Líp | 715 Kcal. 33g Prot. 95g HC. 23g Líp | 724Kcal. 38g Prot. 98g HC. 20g Líp. | 868 Kcal. 35g Prot. 98g HC. 35g Líp |
| | (*) 1º Verdura 2º Pavo y Fruta | (*) 1º Pasta 2º Huevo y Lácteo | (*) 1º Verdura 2º Carne roja. Fruta. | (*) 1º Arroz 2º Pescado y Fruta. |
| 28 | 29 | 30 | 27 | 28 |
| Patatas guisadas con costillas Sardinas con ensalada mixta Fruta de temporada | Judías verdes Magro guisado con patatas Fruta de temporada | Arroz con tomate y huevo Salchichas con ensalada de atún. Fruta de temporada | TODOS LOS MENÚS INCLUYEN PAN, FRUTA DE TEMPORADA Y AGUA DE LA RED PÚBLICA. Se cocina con aceite de oliva y se fríe con aceite de girasol. Las ensaladas se aliñan con AOVE Disponible Información Alérgenos Reglamento 1169/2011. Valorado por: Carmen Gema Benito Fernández. Licenciada en Farmacia Técnico Nutrición. CENEO | |
| 765Kcal. 34g Prot. 101g HC. 25g Líp | 741 Kcal. 31g Prot. 98g HC. 25g Líp | 724Kcal. 28g Prot. 108g HC. 20g Líp | | |
| (*) 1º Verdura 2º Pollo y Lácteo | (*)1º Pasta 2º Huevo y Fruta | (*) 1º Verdura 2º Pescado y Lácteo | | |