

MENÚ ABRIL 2024 INFANTIL

LUNES 8

MARTES 9

MIÉRCOLES 10

JUEVES 11

VIERNES 12

1er PLATO	SOPA DE COCIDO	LONCHA DE YORK	LENTEJAS CON VERDURAS	ENTREMÉS PAVO Y QUESO	PASTA CON TAQUITOS DE YORK
2º PLATO	PECHUGA DE POLLO REBOZADO NATURAL	ESPAGUETI NAPOLITANA	LOMO A LA PLANCHA	ARROZ CON TOMATE Y HUEVO	HALIBUT A LA ANDALUZA
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y YOGUR
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 526 KJ 2200 Pt(g) 18 Sal(g) 2,1 Hc(g) 81 Azúcar(g) 19 Lip(g)15 Sat(g) 3	KCAL 537 KJ 2246 Pt(g) 30 Sal(g) 1,8 Hc(g) 69 Azúcar(g) 19 Lip(g) 18 Sat(g) 4	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 554 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4
PROPUESTA DE CENA	FILETE DE DORADA AL HORNO SOBRE UNA BASE DE CEBOLLA, PATATA Y JUDÍA VERDE REDONDA. FRUTA	HERVIDO VALENCIANO. TORTILLA FRANCESA. FRUTA	CREMA DE COLIFLOR, ZANAHORIA Y PUERRO. LOMO DE SALMÓN A LA NARANJA. FRUTA	COGOLLO DE ALCACHOFA AL VAPOR CON MEDALLONES DE CONEJO. FRUTA	ENSALADA DE DADOS DE TOMATE. TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA. FRUTA

MENÚ ABRIL 2024 INFANTIL

LUNES 15

MARTES 16

MIÉRCOLES 17

JUEVES 18

VIERNES 19

1er PLATO	SOPA DE AVE	MACARRONES CON VERDURAS	LENTEJAS CON VERDURAS	PAN CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE OLLETA
2º PLATO	BURGER DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS FRITAS	TROCITOS DE PECHUGA DE POLLO	DORÉ AL HORNO CON RODAJAS DE CALABACIN	FIDEUA CON RAPE Y CALAMAR	TORTILLA DE ATÚN CON TOMATE CASSÉ
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y YOGUR
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 514 KJ 2149 Pt(g) 23 Sal g) 1,3 Hc g) 69 Azúcar(g) 15 Lip(g)16 Sat(g) 2	KCAL 572 KJ 2392 Pt(g) 27 Sal(g) 2,1 Hc(g) 72 Azúcar(g) 18 Lip(g)15 Sat(g) 3	KCAL 546 KJ 2283 Pt(g) 26 Sal(g) 1,9 Hc(g) 61 Azúcar g) 9 Lip(g) 21 Sat(g) 6	KCAL 526 KJ 2200 Pt(g) 25 Sal(g) 2,1 Hc(g) 51 Azúcar(g) 21 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA. FRUTA	TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA. FRUTA	TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA. FRUTA	VICHYSOISE. MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA. FRUTA	HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA Y VERDURITAS. ENSALADA. FRUTA

MENÚ ABRIL 2024 INFANTIL

LUNES 22

MARTES 23

MIÉRCOLES 24

JUEVES 25

VIERNES 26

1er PLATO	SOPA DE PESCADO	TIBURONES CON ATÚN	OLLA DE GARBANZOS	ENTREMES YORK-QUESO	CREMA DE BRÓCOLI
2º PLATO	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUISANTE Y PATATA	TORTILLA A LA FRANCESA	ARROZ TRES DELICIAS	LOMOS DE MERLUZA	
ENSALADA	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN Y YOGUR			
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	JUDÍAS VERDES CON TOMATE. HUEVO A LA PLANCHA. FRUTA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA. TOMATE Y CABALLA DESMIGADA. FRUTA	SOPA CON CALDO CASERO DE GALLINA Y FIDEO INTEGRAL. FILETE DE TRUCHA A LA PLANCHA.	CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE. TORTILLA DE BONIATO. FRUTA	WOK DE VERDURITAS AL GUSTO CON TAQUITOS DE PAVO Y MAÍZ. FRUTA