

MENÚ ABRIL 2024 PRIMARIA

LUNES 8

MARTES 9

MIÉRCOLES 10

JUEVES 11

VIERNES 12

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|--|
| 1er PLATO | SOPA DE COCIDO | PASTA NAPOLITANA | LENTEJAS CON VERDURAS | ENTREMÉS PAVO Y QUESO | PASTA CON TAQUITOS DE JAMÓN |
| 2º PLATO | PECHUGA DE POLLO REBOZADO NATURAL | BACALAO A LA ANDALUZA | LOMA A LA PLANCHA | ARROZ CON TOMATE Y HUEVO | HALIBUT REBOZADO |
| 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 810 KJ 3111 Pt(g) 40 Sal(g) 2,4 Hc(g) 90 Azúcar(g) 23 Lip(g)24 Sat(g) 5 | KCAL 906 KJ 3023 Pt(g) 33 Sal(g) 2,1 Hc(g) 105 Azúcar(g) 23 Lip(g)20 Sat(g) 4 | KCAL 903 KJ 3023 Pt(g) 33 Sal(g) 2,1 Hc(g) 105 Azúcar(g) 23 Lip(g)20 Sat(g) 4 | KCAL 851 KJ 3011 Pt(g) 25 Sal(g) 2,3 Hc(g) 102 Azúcar(g) 25 Lip(g)24 Sat(g) 7 | KCAL 815 KJ 2751 Pt(g) 34 Sal(g) 2,5 Hc(g) 72 Azúcar(g) 22 Lip(g)24 Sat(g) 4 |
| PROPUESTA DE CENA | PATATA ASADA CON HAMBURGUESA CASERA DE GARBANZO. ENSALADA DE PIMIENTO Y CEBOLLA.FRUTA | HERVIDO VALENCIANO. TOSTA INTEGRAL CON TORTILLA FRANCESA. FRUTA | COLIFLOR AL AJOARRIERO. LOMO DE SALMÓN A LA NARANJA. FRUTA | ALCACHOFAS AL HORNO CON MEDALLONES DE CONEJO Y BONIATO ASADO. FRUTA | ENSALADA CON TOMATE CHERRY Y ZANAHORIA. HUEVO REVUELTO CON PATATA A DADOS Y JAMÓN. FRUTA |

MENÚ ABRIL 2024 PRIMARIA

LUNES 15

MARTES 16

MIÉRCOLES 17

JUEVES 18

VIERNES 19

| | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|--|
| 1er PLATO | SOPA DE AVE | PASTA CON VERDURAS | LENTEJAS JARDINERA | HUMMUS CON PICOS | ARROZ A LA JARDINERA |
| 2º PLATO | BURGUER DE TERNERA CON CHAMPIS Y PATATAS FRITAS | DORÉ AL HORNO CON GUARNICIÓN DE CALABACÍN | CHULETAS AL AJILLO CON PATATA ASADA | FIDEUÁ CON RAPE Y CALAMAR | TORTILLA DE ATÚN CON TOMATE CASSÉ |
| ENSALADA | MIX VEGETALES | ENSALADA DE LA HUERTA | ENSALADA GRIEGA | ENSALADA DE COLOR | ENSALADA CON FRUTAS |
| 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 864 KJ 3099 Pt(g) 37 Sal(g) 2,9 Hc(g) 90 Azúcar(g) 22 Lip(g) 28 Sat(g) 6 | KCAL995 KJ 3036 Pt(g) 23 Sal g) 2,2 Hc g) 97 Azúcar(g) 26 Lip(g) 20 Sat(g) 3 | KCAL 991 KJ 3098 Pt(g) 37 Sal(g) 2,9 Hc(g) 90 Azúcar(g) 22 Lip(g) 28 Sat(g) 6 | KCAL 903 KJ 3098 Pt(g) 37 Sal(g) 2,9 Hc(g) 90 Azúcar(g) 22 Lip(g) 28 Sat(g) 6 | KCAL 912 KJ 3065 Pt(g) 26 Sal(g) 2,4 Hc(g) 94 Azúcar(g) 27 Lip(g) 27 Sat(g) 6 |
| PROPUESTA DE CENA | TOSTA CON GUACAMOLE. FILETE DE PESCADILLA A LA PLANCHA CON BERENJENA. FRUTA | BROTOS TIERNOS, MANDARINA Y NUECES. TORTILLA DE CALABACIN Y BRÓCOLI. TOSTA DE ESPELTA. FRUTA | PIZZA DE SALMÓN Y CEBOLLA. ENSALADA. FRUTA | VICHYSOISE. MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA. FRUTA | HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA Y VERDURITAS. ENSALADA CON NUECES Y ARÁNDANOS. FRUTA |

MENÚ ABRIL 2024 PRIMARIA

LUNES 22

MARTES 23

MIÉRCOLES 24

JUEVES 25

VIERNES 26

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|--|--|---|
| 1er PLATO | SOPA DE PESCADO | CAPRICHOS DE CALAMAR | OLLA DE GARBANZOS | ARROZ TRES DELICIAS | PATATAS FRITAS CON Salsa DE QUESO |
| 2º PLATO | ALBÓNDIGAS EN Salsa CON GUIsANTES Y PATATAS | PASTA CON ATÚN | HUEVO REVUELTO | PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PISTO | BACALAO 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 | KCAL826 KJ 2618 Pt(g) 22 Sal(g) 3,3 Hc(g) 83 Azúcar(g) 26 Lip(g) 24 Sat(g) 8 | KCAL851 KJ 2827 Pt(g) 21 Sal(g) 2 Hc(g) 98 Azúcar(g) 21 Lip(g) 23 Sat(g) 4 | KCAL 863 KJ 2885 Pt(g) 27 Sal(g) 2,2 Hc(g) 86 Azúcar(g) 28 Lip(g) 29 Sat(g) 6 | KCAL892 KJ 3019 Pt(g) 25 Sal(g) 3 Hc(g) 105 Azúcar(g) 26 Lip(g) 23 Sat(g) 3 | KCAL 851 KJ 2672 Pt(g) 26 Sal(g) 2,2 Hc(g) 61 Azúcar(g) 24 Lip(g) 32 Sat(g) 13 |
| PROPUESTA DE CENA | JUDÍAS VERDES CON TOMATE. TOSTA DE ESPELTA CON HUEVO A LA PLANCHA. FRUTA | GUIsANTES SALTEADOS CON JAMÓN. ENSALADA CON FRUTOS SECOS, MANZANA Y COL LOMBARDA. FRUTA | SOPA CON CALDO CASERO DE GALLINA Y FIDEO INTEGRAL. FILETE DE TRUCHA A LA PLANCHA CON ENSALADA. FRUTA | CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE. TORTILLA DE BONIATO CON ENSALADA DE SEMILLAS. FRUTA | WOK DE VERDURITAS AL GUSTO CON TAQUITOS DE PAVO Y MAÍZ. FRUTA |