

ESTÁNDAR



Abril 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Arroz cocido con tomate frito Revuelto de judías verdes con taquitos de pavo Fruta de temporada	2 Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza en salsa de tomate Yogur	3 Garbanzos con judías verdes y calabaza Pollo al ajillo con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada	4 Arroz con menestra de verduras Perca en salsa verde con tomate aliñado Yogur	5 Potaje de alubias con calabaza Croquetas de puchero con zanahorias aliñadas Fruta de temporada
8 Macarrones con tomate jamoncitos de pollo con judías verdes salteadas fruta de temporada	9 Potaje de lentejas Varitas de pescado con ensalada yogur	10 Crema de calabacín y zanahorias Albóndigas de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	11 Arroz con menestra de verduras Tortilla de calabacín y zanahoria con ensalada de lechuga y remolacha yogur	12 Potaje de garbanzos con zanahorias Merluza al horno con patatas Fruta de temporada
15 Crema de calabaza Albóndigas de choco con verduras y patata Fruta de temporada	16 Sopa de puchero con arroz Revuelto de calabacín y cebollas yogur	17 Potaje de alubias con patatas y arroz Croquetas de puchero con ensalada Fruta de temporada	18 Crema de calabaza y zanahorias con puerros Canelones de carne mixta con bechamel y queso rallado yogur	19 Potaje de lentejas Perca guisada con verduras . Pieza de fruta
22 Arroz con menestra de verduras Tortilla a la francesa con zanahorias aliñadas Fruta de temporada	23 Crema de calabacín y zanahorias Merluza al horno con patatas yogur	24 Patatas guisadas a lo pobre con pimiento, cebolla y tomate Ternera a la jardinera Fruta de temporada	25 Potaje de garbanzos con zanahorias Tortilla de calabacín y zanahorias Yogur	26 Ensalada de pasta de colores con pavo, huevo duro, tomate y maíz Lagrimitas de pollo con ensalada Fruta de temporada
29 Potaje de lentejas Hamburguesa de pollo con judías verdes Fruta de temporada	30 Crema de puerros y zanahorias Tortilla de patatas yogur			

Todos los menús llevan **pan integral y agua.**



Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista y tecnóloga de alimentos nºcolegiada AND-00103