

ESTÁNDAR SIN CERDO



ABRIL 2024

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

