

## Menú 1er Ciclo de Infantil - Abril

CURSO 21-22

				<b>VIERNES</b> 1 <b>V</b> Crema de alubias con huevo Croquetas de bacalao Ensalada de manzana Fruta natural
<b>LUNES</b> 4 Crema de zanahoria y merluza Magro con tomate Patatas fritas Plátanos	<b>MARTES</b> 5 Crema de lentejas y pavo Bacalao al horno Ensalada mixta Yogur o fruta	<b>MIÉRCOLES</b> 6 Puré de calabacín y ternera San Jacobo Arroz con verduras Fruta natural	<b>JUEVES</b> 7 Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Verduritas salteadas Fruta natural	<b>VIERNES</b> 8 Puré de calabacín y huevo Merluza al cilantro Papas al vapor Fruta natural
<b>LUNES</b> 11 <b>VACACIONES</b>	<b>MARTES</b> 12 <b>VACACIONES</b>	<b>MIÉRCOLES</b> 13 <b>VACACIONES</b>	<b>JUEVES</b> 14 <b>VACACIONES</b>	<b>VIERNES</b> 15 <b>VACACIONES</b>
<b>LUNES</b> 18 <b>NO LECTIVO</b>	<b>MARTES</b> 19 Crema de zanahoria y huevo Lomo adobado Patatas fritas Petit suisse o fruta	<b>MIÉRCOLES</b> 20 Crema de lentejas con jamón Fogonero con tomate Arroz integral Plátanos	<b>JUEVES</b> 21 Puré de calabacín y pavo Tortilla de atún Tomate aliñado Fruta natural	<b>VIERNES</b> 22 Crema de espinacas y merluza Filete de pollo al ajillo Tallarines con bechamel y bacon Fruta natural
<b>LUNES</b> 25 Puré de guisantes y merluza Ternera guisada Arroz blanco Plátanos	<b>MARTES</b> 26 Crema de calabaza y pollo Bacalao rebozado Patatas fritas Yogur o fruta	<b>MIÉRCOLES</b> 27 Crema de garbanzos y huevo Jamoncitos de pollo Ensalada mixta Fruta natural	<b>JUEVES</b> 28 Crema de verduras y pavo Salchichas frescas Pasta integral gratinada Gelatina o fruta	<b>VIERNES</b> 29 Crema de alubias y merluza Huevos cocidos con bechamel de jamón Ensalada de maíz Fruta natural

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

## INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE ABRIL

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Viernes 1	931	31	111	38,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Sabado 2					
Domingo 3					
Lunes 4	709	33,7	70,5	29,9	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Martes 5	809	36,2	74,5	37,8	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y fruta
Miércoles 6	766	30,6	98,5	25,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y lácteos o fruta
Jueves 7	806	55,8	85,6	22,6	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Viernes 8					<b>NO LECTIVO</b>
Sábado 9					
Domingo 10					
Lunes 11					<b>VACACIONES</b>
Martes 12					<b>VACACIONES</b>
Miércoles 13					<b>VACACIONES</b>
Jueves 14					<b>VACACIONES</b>
Viernes 15					<b>VACACIONES</b>
Sábado 16					
Domingo 17					
Lunes 18					<b>NO LECTIVO</b>
Martes 19	669	38,2	68,3	22,8	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o huevo y fruta
Miércoles 20	829	24,4	108	33,2	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y lácteos o fruta
Jueves 21	760	44,6	83,9	25,7	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Viernes 22	689	42,7	98,9	12	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Sábado 23					
Domingo 24					
Lunes 25	534	18,6	52,4	26,2	Arroz,pasta o patata ,pescado o huevo y lácteos o fruta
Martes 26	679	32,8	101	15	Verduras crudas o cocidas ,carne o huevo y fruta
Miércoles 27	730	30,4	79,6	28,3	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y fruta
Jueves 21	804	35,5	92,7	29,6	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y lácteos o fruta
Viernes 29	783	40,8	79,6	28,4	Verduras crudas o cocidas , cereales ,huevo o pescado y fruta

## *Menú Proteína de Leche - 1er Ciclo de Infantil - Abril*

CURSO 21-22

				<b>VIERNES</b> <b>1 V</b>
				Crema de alubias con huevo Croquetas alérgicos Ensalada de manzana Fruta natural
<b>LUNES</b> <b>4</b>	<b>MARTES</b> <b>5</b>	<b>MIÉRCOLES</b> <b>6</b>	<b>JUEVES</b> <b>7</b>	<b>VIERNES</b> <b>8</b>
Crema de zanahoria y merluza Magro con tomate Patatas fritas Plátanos	Crema de lentejas y pavo Bacalao al horno Ensalada mixta Yogur de soja o fruta	Puré de calabaza y pollo Filete de cerdo Arroz con pollo Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Verduritas salteadas Fruta natural	Puré de calabacín y huevo Merluza al cilantro Papas al vapor Fruta natural
<b>LUNES</b> <b>11</b>	<b>MARTES</b> <b>12</b>	<b>MIÉRCOLES</b> <b>13</b>	<b>JUEVES</b> <b>14</b>	<b>VIERNES</b> <b>15</b>
<b>VACACIONES</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>VACACIONES</b>
<b>LUNES</b> <b>18</b>	<b>MARTES</b> <b>19</b>	<b>MIÉRCOLES</b> <b>20</b>	<b>JUEVES</b> <b>21</b>	<b>VIERNES</b> <b>22</b>
<b>NO LECTIVO</b>	Crema de zanahoria y huevo Lomo adobado Patatas fritas Yogur de soja o fruta	Crema de lentejas con jamón Fogonero con tomate Arroz integral Plátanos	Puré de calabacín y pavo Tortilla de atún Tomate aliñado Fruta natural	Crema de espinacas y merluza Filete de pollo al ajillo Tallarines con tomate Fruta natural
<b>LUNES</b> <b>25</b>	<b>MARTES</b> <b>26</b>	<b>MIÉRCOLES</b> <b>27</b>	<b>JUEVES</b> <b>28</b>	<b>VIERNES</b> <b>29</b>
Puré de guisantes y merluza Filete de pavo Arroz blanco Plátanos	Crema de calabaza y pollo Bacalao rebozado Patatas fritas Yogur de soja o fruta	Crema de garbanzos y huevo Jamoncitos de pollo Ensalada mixta Fruta natural	Crema de verduras y pavo Salchichas frescas Pasta integral con tomate Yogur de soja o fruta	Crema de alubias y merluza Huevos cocidos con tomate y jamón Ensalada de maíz Fruta natural

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

## INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE ABRIL

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Viernes 1	931	31	111	38,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Sabado 2					
Domingo 3					
Lunes 4	709	33,7	70,5	29,9	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Martes 5	809	36,2	74,5	37,8	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y fruta
Miércoles 6	766	30,6	98,5	25,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y lácteos o fruta
Jueves 7	806	55,8	85,6	22,6	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Viernes 8					<b>NO LECTIVO</b>
Sábado 9					
Domingo 10					
Lunes 11					<b>VACACIONES</b>
Martes 12					<b>VACACIONES</b>
Miércoles 13					<b>VACACIONES</b>
Jueves 14					<b>VACACIONES</b>
Viernes 15					<b>VACACIONES</b>
Sábado 16					
Domingo 17					
Lunes 18					<b>NO LECTIVO</b>
Martes 19	669	38,2	68,3	22,8	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o huevo y fruta
Miércoles 20	829	24,4	108	33,2	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y lácteos o fruta
Jueves 21	760	44,6	83,9	25,7	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y lácteos o fruta
Viernes 22	689	42,7	98,9	12	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta
Sábado 23					
Domingo 24					
Lunes 25	534	18,6	52,4	26,2	Arroz,pasta o patata ,pescado o huevo y lácteos o fruta
Martes 26	679	32,8	101	15	Verduras crudas o cocidas ,carne o huevo y fruta
Miércoles 27	730	30,4	79,6	28,3	Verduras crudas o cocidas , cereales ,carne o pescado y fruta
Jueves 21	804	35,5	92,7	29,6	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y lácteos o fruta
Viernes 29	783	40,8	79,6	28,4	Verduras crudas o cocidas , cereales ,huevo o pescado y fruta