

ABRIL 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
<p>9</p> <p>ARROZ CALDOSO CON GUISANTES</p> <p>NUGGETS DE POLLO CON TOMATE AL HORNO</p> <p>LECHUGA, ZANAHORIA Y QUESO</p> <p>MANZANA</p>	<p>10</p> <p>ESPIRALES A LA BOLOÑESA (sofrito de tomate, cebolla, ajo y carne picada de ternera)</p> <p>LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON CHAMPIÑONES</p> <p>TOMATE CON PIPAS DE GIRASOL</p> <p>FRESAS</p>	<p>11</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS (cebolla, tomate, zanahoria y ajo)</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE TOMILLO (crema de leche y tomillo) Y PATATAS FRITAS</p> <p>ZANAHORIA CON MAÍZ</p> <p>NARANJA</p>	<p>12</p> <p>PATATA Y JUDÍA AL VAPOR CON HUEVO DURO</p> <p>LOMO DE SALMÓN CON CEBOLLA Y PIMIENTO ROJO</p> <p>LECHUGA CON PIÑA</p> <p>PLÁTANO</p>	<p>13</p> <p>SOPA DE LETRAS (huesos de ternera, carcasas de pollo, patata, col, cebolla, zanahoria y apio)</p> <p>LOMO DE CERDO AL HORNO CON BASE DE PATATA Y CALABACÍN</p> <p>DADOS DE TOMATE CON ORÉGANO</p> <p>YOGURT DE FRESA</p>
<p>16</p> <p>MACARRONES A LA CARBONARA (crema de leche, bacon y cebolla)</p> <p>PALITOS DE MERLUZA CON RODAJAS DE CALABACÍN AL HORNO</p> <p>LECHUGA CON PIPAS DE GIRASOL</p> <p>YOGURT NATURAL</p>	<p>17</p> <p>PATATA, CEBOLLA Y JUDÍA AL VAPOR</p> <p>CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL (harina y leche)</p> <p>TOMATE Y ATÚN</p> <p>PLÁTANO</p>	<p>18</p> <p>ARROZ CON TOMATE Y HUEVO DURO</p> <p>HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA, PIMIENTO Y PURÉ DE PATATAS</p> <p>ZANAHORIA CON QUESO</p> <p>FRESAS</p>	<p>19</p> <p>ESCUDELLA (huesos de ternera, apio, carcasas de pollo, col, cebolla, zanahoria, patata, trozos de pollo, judías blancas, fideos y garbanzos)</p> <p>LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON SANFAINA (cebolla, calabacín, pimiento y berenjena)</p> <p>LECHUGA CON SÉSAMO</p> <p>NARANJA</p>	<p>20</p> <p>PURÉ DE VERDURAS (calabacín, patata, cebolla y judía verde)</p> <p>MUSLOS DE POLLO EN SALSA (cebolla, ciruelas y pasas) CON ARROZ</p> <p>TOMATE CON PARMESANO Y ALBAHACA</p> <p>MANZANA</p>
<p>23</p> <p>ARROZ ORIENTAL (maíz, pimiento rojo, judías verdes y guisantes)</p> <p>EMPANADILLAS DE ATÚN AL HORNO CON SANFAINA (calabacín, berenjena, cebolla y pimiento)</p> <p>ZANAHORIA CON MAÍZ</p> <p>MANZANA</p>	<p>24</p> <p>CREMA DE CALABACÍN (patata, calabacín, zanahoria, cebolla, queso y crema de leche)</p> <p>ALITAS DE POLLO AL HORNO CON HIERBAS PROVENZALES Y ARROZ</p> <p>TOMATE CON QUESO</p> <p>YOGURT DE PLÁTANO</p>	<p>25</p> <p>FIDEOS A LA CAZUELA (cabeza de lomo, pimiento, tomate, ajo, guisantes y cebolla)</p> <p>TORTILLA DE PATATA, CEBOLLA Y BERENJENA</p> <p>LECHUGA CON SÉSAMO</p> <p>PLÁTANO</p>	<p>26</p> <p>GARBANZOS CON ATÚN, TOMATE, CEBOLLA Y AJO</p> <p>HALIBUT AL HORNO CON BASE DE CALABACÍN Y PIMIENTO ROJO</p> <p>TOMATE CON ORÉGANO</p> <p>NARANJA</p>	<p>27</p> <p>ENSALADILLA RUSA (patata, zanahoria, judía verde, guisantes, aceitunas, atún, huevo duro y mayonesa)</p> <p>FAJITA DE POLLO (pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria y cebolla)</p> <p>LECHUGA CON ZANAHORIA</p> <p>FRESAS</p>
30				

Merienda de la tarde para alumnos de preescolar: dos tardes fruta, tres tardes panecillo con chocolate, queso o embutido. Menú supervisado por la dietista M^a Pilar Hernández Malo. Num CAT000475 del CODINUCAT (Col-legi de dietistes – nutricionistes de Catalunya). **Los platos señalados en negrita están elaborados con productos ecológicos, así como todas las frutas de las comidas y las meriendas.**