

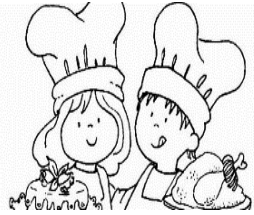


MENÚ CORRESPONDIENTE AL MES DE ABRIL 2019

APRIL MENU

CPB VIRGEN DE LA NAVALAZARZA



	LUNES/ MONDAY	MARTES/ TUESDAY	MIÉRCOLES/ WEDNESDAY	JUEVES/ THURSDAY	VIERNES/ FRIDAY
Semana / Week 1/7	1º: ESPAGUETIS CON CARNE Y SALSA DE TOMATE (1) (Tr:3) Spaguetti bolognese 2º: ATÚN EN TACOS GUIRADOS (4) G: ENSALADA DE ESCAROLA Y TOMATE Fresh tuna fish stew served with curly endive and tomato salad. P: MANZANA.- Apple LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: ESPINACAS CON BECHAMEL (1,3,7) Spinach wit béchamel sauce. 2º: ESTOFADO DE PAVO EN SALSA CON VERDURAS G: PATATAS FRITAS EN DADOS Beef stew served with mixed vegetables and fried potatoes. P: PLÁTANO.- Banana	1º: SOPA DE ESTRELLAS (1) (Tr:3) Pasta soup 2º: CAZÓN ADOBADO (1, 3, 4) G: ENSALADA DE LECHUCHA Y TOMATE Marinated dogfish served with lettuce and tomato salad. P: PERA.- Pear LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: JUDIAS BLANCAS GUIRADAS White bean casserole 2º: TORTILLA FRANCESA (3) G: ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE Omelette served with fresh sliced tomato P: MACEDONIA DE FRUTAS.- Fresh fruit salad. LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: COLIFLOR CON SALSA BECHAMEL (1, 3, 7) Cauliflower with béchamel sauce 2º: PASTEL DE PESCADO (3, 4) G: MAÍZ SALTEADO Fish cake served with stir fried sweetcorn P: PERA.- Pear LECHE SOLA/ Milk (7)
	Calorías / calories: 766	Calorías / calories: 623	Calorías / calories: 679	Calorías / calories: 642	Calorías / calories: 581
Semana / Week 8/14	1º: JUDIAS VERDES REHOGADAS Stir fried green beans. 2º: SALCHICHAS DE PAVO (6) G: PURÉ DE PATATAS (Tr: 7) Chicken and turkey sausages served with mashed potatoes. P: NATILLAS.- Custard cream (7)	1º: PATATAS GUIRADAS A LA RIOJANA (6) Potato and spicy sausage casserole 2º: HUEVOS GRATINADOS CON QUESO Y BACÓN (3, 7) G: ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Eggs and bacon au gratin served with lettuce and tomato salad. P: KIWI.- Kiwi	1º: SOPA DE COCIDO (1) (T:3) Noodle soup 2º: COCIDO COMPLETO (6) Chick pea, beef, pork and vegetable stew P: ROSQUILLAS.- Homemade ring-shaped pastry (1, 3, 7) 	1º: PURÉ DE CALABACIN Y ZANAHORIA Cream of zucchini 2º: POLLO ASADO G: PATATAS FRITAS Roast chicken served with Fresh fries. P: MELOCOTÓN. Peach LECHE SOLA/ Milk (7)	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS
	Calorías / calories: 725	Calorías / calories: 642	Calorías / calories: 682	Calorías / calories: 605	Calorías / calories:
Semana / Week 15/21	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS
Semana / Week 22/28	VACACIONES SEMANA SANTA HOLIDAYS	1º: ARROZ AL HORNO CON SALSA DE TOMATE Roast rice served with tomato sauce. 2º: ALBONDIGAS DE TERNERA GUIRADAS CON VERDURAS (1, 3) (Tr: 6, 11, 12) G: ZANAHORIAS REGOHADAS Beef meatballs served with mixed vegetable stew and stir fried carrots. P: PERA.- Pear	1º: ENSALADILLA (PATATA, ATÚN, HUEVO, HORTALIZAS, SALSA MAHONESA) (1, 3, 4) Cold potato,egg and vegetables mayonaise salad. 2º: FILETE DE SALMÓN AL HORNO (4) G: MAÍZ SALTEADO. Baked salmon with corn P: MELÓN LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: ENSALADA DE GARBANZOS CON HORTALIZAS Chick pea and vegetable salad. 2º:TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN (3) G: ENSALDADA RODAJAS DE TOMATE Potato and zucchini omelette served with fresh sliced tomato P: KIWI LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: MACARRONES CON CHORIZO Y SALDA DE TOMATE GRATINADOS CON QUESO (1, 3, 6, 7) Macaroni with cheese and spicy sausage in tomato sauce 2º: HAMBURGUESA DE POLLO (1, 3) (Tr: 6, 11, 12) G: ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Chicken burger served with lettuce and tomato salad. P: FLAN DE HUEVO (3) Cream caramel
		Calorías / calories: 841	Calorías / calories: 621	Calorías / calories: 683	Calorías / calories: 757
Semana / Week 29/5	1º: ENSALADA DE JUDIAS BLANCAS CON HORTALIZAS White bean and vegetable salad 2º: FILETE DE POLLO A LA PLANCHA G: PISTO Cod stew served with peppers and zucchini stew P: SANDIA.- Watermelon LECHE SOLA/ Milk (7)	1º: LENTEJAS GUIRADAS CON VERDURAS Lentil and vegetable casserole 2º: BOQUERONES FRITOS (1, 3, 4) G: ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE Fried fresh anchovies served with lettuce and tomato salad. P: SANDIA.- Watermelon LECHE SOLA/ Milk (7)			
	Calorías / calories: 629	Calorías / calories: 580			

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5- Cacahuets 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-Sulfitos 13-Altramuces 14-Moluscos Tr- Trazas

- Todos los menús se sirven con pan blanco o integral y agua / Water and bread are included in the meal.
- El tipo de fruta ofertado puede sufrir modificaciones en función de su estado de maduración y disponibilidad/ Fruit might change according to ripeness and availability.
- El menú mensual está supervisado por la dirección del centro / Our daly meals are supervised by the board of director.

Recomendaciones para la cena/suggestions for dinner:

Semana/week 1-5 abril/april 2019

- Día 1: ensalada y huevo. / salad and egg.
Día 2: arroz y pescado. / rice and fish.
Día 3: ensalada y conejo. / salad and rabbit.
Día 4: verdura y ternera. / chicken and beef.
Día 5: pasta y cerdo. / pasta and pork.

Semana/week 8-11 abril/april 2019

- Día 8: pasta y pescado. / pasta and fish.
Día 9: ensalada y ternera. / salad and beef.
Día 10: ensalada y pavo. / salad and turkey.
Día 11: arroz y cordero. / rice and lamb.

Semana/week 23-26 abril/april 2019

- Día 23: ensalada y huevo. / salad and egg.
Día 24: verdura y conejo. / vegetables and rabbit.
Día 25: sopa y pescado. / soup and fish.
Día 26: verdura y cerdo. / vegetables and pork.

Semana/week 29-30 abril/april 2019

- Día 29: verdura y huevo. / vegetables and egg.
Día 30: ensalada y ternera. / salad and beef.

