



MENÚ ESCOLAR MES DE ABRIL 2024



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA DEL 2 AL 5	SEMANA SANTA	1º: <u>PANHA DE ABOB CON MARRICO Y PISCADO</u> 2º: <u>CINTA DE LOMO AL HORNO</u> G: <u>PUÉ DE MANTANA</u> P: <u>PLÁTANO</u>	1º: <u>SOPA DE COCIDO CON PIRROS</u> 2º: <u>COCIDO COMBUTO</u> P: <u>MANTANA Y LECHE</u>	1º: <u>ASAÑA DE CARNE</u> 2º: <u>BACALAO A DARRIBRO</u> G: <u>VERDURA VERDEA ASADA</u> P: <u>PIÑA NATURAL</u> PAN DE CEREAL	1º: <u>CREMA DE CALABACIN</u> 2º: <u>SAGOIT DE PAVO ASADO</u> G: <u>PATATA PINTA</u> P: <u>LECHE</u>
SEMANA DEL 8 AL 12	1º: <u>PATATA GUISADA A LA BORDINA</u> 2º: <u>FRITE DE VERDURA AL HORNO</u> G: <u>MINESTRA</u> P: <u>MANTANA Y LECHE</u>	1º: <u>BRÓCOLI BROTADO CON JAMÓN</u> 2º: <u>POLLO ASADO</u> G: <u>PATATA A LA FRIBARRA</u> P: <u>NATILAS</u>	1º: <u>MACARRONS CON SALSA DE TOMATE</u> 2º: <u>FRITE DE SALMÓN A LA BLANCHA</u> G: <u>PATATA ASADA</u> P: <u>PLÁTANO</u>	1º: <u>JUDAS BLANCAS CON QUINDA</u> 2º: <u>TORTILLA DE PATATA</u> G: <u>ENSALADA DE TOMATE Y MAIZ</u> P: <u>MELUCORÓN</u> PAN DE CEREALS	1º: <u>JUDAS VERDES BROGADAS</u> 2º: <u>POLLO ASADO</u> G: <u>ABOBT INTEGRAL</u> P: <u>NARANJA</u>
SEMANA DEL 15 AL 19	1º: <u>ABOBT GUISADO MILANESA</u> 2º: <u>ALBÓNDIGAS DE TRINERA GUISADA</u> G: <u>JAMONERRAS BROGADAS</u> P: <u>GRATINA</u> PAN INTEGRAL	1º: <u>MINESTRA GUISADA CON VERDURA</u> 2º: <u>MEVOS COCIDOS CON BOCANAL Y SALSA DE TOMATE</u> G: <u>ENSALADA DE LECHUGA Y AGRIANA</u> P: <u>PIÑA</u>	1º: <u>PUÉ DE VERDURAS</u> 2º: <u>CANÓN EN ARROZ</u> G: <u>PATATA ASADA</u> P: <u>PLÁTANO</u>	1º: <u>FRITÉ CON MARRICO Y PISCADO</u> 2º: <u>POLLO AL ABOBT</u> G: <u>CHAMPINONS BROGADOS</u> P: <u>YOGURT</u> PAN DE CEREALS	1º: <u>PATATA GUISADA CON COSTILLAS DE CERRO</u> 2º: <u>ATÓN EN TACOS A LA PLANCHA</u> G: <u>PIRO</u> P: <u>MANTANA</u>
SEMANA DEL 22 AL 26	1º: <u>SOPA DE LETRAS DE PASTA</u> 2º: <u>TORTILLA DE CALABACIN</u> G: <u>ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ</u> P: <u>GRATINA DE FRUTAS</u> PAN INTEGRAL	1º: <u>JUDAS PINTAS GUISADAS CON VERDURA</u> 2º: <u>FRITE BUDO</u> G: <u>ENSALADA DE LECHUGA Y BEMOLICHA</u> P: <u>MELUCORÓN</u>	1º: <u>ESPAGHETTOS CON NATA Y BACON</u> 2º: <u>FRITE DE AMEJUDA BROGADO</u> G: <u>ENSALADA DE BOCALIT DE TOMATE</u> P: <u>PIÑA</u>	1º: <u>GARRINOTOS GUISADOS CON VERDURA</u> 2º: <u>EMPANADILLAS DE ATÓN AL HORNO</u> G: <u>ENSALADA DE LECHUGA</u> P: <u>NARANJA</u> PAN DE CEREALS	1º: <u>MINESTRA DE VERDURAS GUISADAS</u> 2º: <u>LOMO DE CERRO AL HORNO</u> G: <u>PUÉ DE MANTANA</u> BROFICHO DE YOGURT Y LECHE
SEMANA DEL 29 AL 30	1º: <u>PATATA GUISADA CON CARNE DE TRINERA</u> 2º: <u>MEVOS COCIDOS CON ATÓN Y SALSA DE TOMATE</u> G: <u>PIRO</u> P: <u>MANTANA Y LECHE</u>	1º: <u>SOPA DE COCIDO CON PIRROS</u> 2º: <u>COCIDO COMBUTO</u> P: <u>PLÁTANO</u> PAN INTEGRAL	PRODUCTOS ECOLÓGICOS 	PRODUCTOS INTEGRALES 	PRODUCTOS DE TEMPORADA



PRODUCTOS ECOLÓGICOS



PRODUCTOS INTEGRALES



PRODUCTOS DE TEMPORADA





COLEGIO PÚBLICO BILINGÜE

Virgen de Navalazarza



RECOMENDACIONES DE CENAS



¿QUÉ CENAR SI HEMOS COMIDO...

COMIDA

CENA

CEREALES
PASTA
TUBÉRCULOS



VERDURAS COCIDAS
ENSALADA

VERDURAS COCIDAS
ENSALADA



CEREALES
PASTA
FÉCULAS

POLLO
TERNERA
CERDO



PESCADO
HUEVO

PESCADO



CARNE MAGRA
HUEVO

PESCADO
HUEVO



POLLO
TERNERA
CERDO

LÁCTEO



FRUTA

INFO NUTRICIONAL

MENÚS DIETAS ESPECIALES

CONSUMO MENSUAL