

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: **abril-25**

MENÚ: **8. NO PESCADO**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
	1 Pasta a la napolitana Ternera guisada Ensalada de lechuga Fruta y pan	2 Crema de verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	3 Potaje de garbanzos Estofado de pavo Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	4 Verdura tricolor Magro a la campesina Fruta y pan	kcl: 702,33 Prot: 24,80 HC: 89,82 Lip: 24,58
7 Sopa casera Pechuga al horno Fruta y pan	8 Guiso de alubias Revuelto de york Ensalada de lechuga Fruta y pan	9 Menestra salteada Pavo guisado con verduras Fruta y pan	10 Lentejas eco a la campesina Tortilla de patata Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	11 Arroz con tomate Empanada de ternera Ensalada de lechuga Fruta y pan	kcl: 711,42 Prot: 26,19 HC: 90,48 Lip: 24,26
14 SEMANA SANTA	15 SEMANA SANTA	16 SEMANA SANTA	17 SEMANA SANTA	18 SEMANA SANTA	
21 SEMANA SANTA	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 Sopa casera Cocido completo Ensalada de lechuga Yogur y pan integral	25 Arroz caldoso de verduras Pechuga al horno Fruta y pan	kcl: 692,37 Prot: 25,42 HC: 89,66 Lip: 23,18
28 Crema de zanahoria eco Pollo en salsa de champiñones Fruta y pan	29 Sopa casera Estofado de pavo Ensalada de lechuga Fruta y pan	30 Lentejas a la jardinera Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta y pan			kcl: 702,95 Prot: 25,12 HC: 90,30 Lip: 24,36

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES