

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: **abril-25**

MENÚ: **10. NO FRUTOS SECOS**

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

	1 Macarrones integrales eco con salsa napolitana  Filete de abadejo en salsa verde Ensalada de lechuga  Fruta y pan	2 Crema de verduras  Pollo al chilindrón  Fruta y pan	3 Potaje de garbanzos  Filete de merluza en salsa marinera Ensalada de lechuga  Yogur y pan	4 Verdura tricolor  Magro a la campesina  Fruta y pan
7 Sopa minestrone  Salmón al horno con salsa pomodoro  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	11 Arroz con tomate  Empanada de atún Ensalada de lechuga  Fruta y pan
14 <b>SEMANA SANTA</b>	15 <b>SEMANA SANTA</b>	16 <b>SEMANA SANTA</b>	17 <b>SEMANA SANTA</b>	18 <b>SEMANA SANTA</b>
21 <b>SEMANA SANTA</b>	22 <b>FESTIVO</b>	23 <b>FESTIVO</b>	24 Sopa de cocido  Cocido completo Ensalada de lechuga  Yogur y pan	25 Arroz eco caldoso de verduras  Filete de abadejo en salsa  Fruta y pan
28 Crema de zanahoria eco  Pollo en salsa de champiñones  Fruta y pan	29 Sopa maravilla con verduras  Salmón al horno con salsa pomodoro Ensalada de lechuga  Fruta y pan	30 Lentejas a la jardinera  Tortilla de queso Ensalada de lechuga  Fruta y pan		

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**