



Menú: SIN PESCADO
Mes: Abril S1 (06/04 al 09/04)

ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
 FESTIVO	Arroz con magro de pollo Pollo a la plancha Ensalada de tomate Fresas	Crema de puerro Lomo al ajillo Patatas al horno Plátano	Garbanzos guisados Pavo al limón Champiñones salteados Pera / Yogur de sabores	Pasta con tomate Albóndigas de ternera caseras Ensalada de lechuga y maíz Naranja
	695.2 Kcal 47.3 g Hidratos de carbono 24.4 g Proteína 36.3 g Lípidos	596 Kcal 46.4 g Hidratos de carbono 25.6 g Proteína 34.2 g Lípidos	698.4 Kcal 57.9 g Hidratos de carbono 40.9 g Proteína 33.5 g Lípidos	823.5 Kcal 89.2 g Hidratos de carbono 28.5 g Proteína 42.2 g Lípidos

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el pan
 La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
 La fruta es obligatoria, el lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar



Menú: SIN PESCADO
Mes: Abril S2 (12/04 al 16/04)

ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Crema de zanahoria y calabaza</p> <p>Escalope de pollo casero</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Manzana</p>	<p>Sopa de pollo</p> <p>Tortilla de york</p> <p>Judías verdes con patatas</p> <p>Plátano</p>	<p>Pasta boloñesa</p> <p>Salchichas al horno</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Pera</p>	<p>Lentejas estofadas</p> <p>Lomo a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Mandarina</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Ragout de pavo</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Fresas / Yogur de sabores</p>
<p>690.6 Kcal</p> <p>58 g Hidratos de carbono</p> <p>20.5 g Proteína</p> <p>41.8 g Lípidos</p>	<p>534 Kcal</p> <p>50.4 g Hidratos de carbono</p> <p>25 g Proteína</p> <p>29.3 g Lípidos</p>	<p>823.3 Kcal</p> <p>66.2 g Hidratos de carbono</p> <p>26.2 g Proteína</p> <p>50.4 g Lípidos</p>	<p>726.5 Kcal</p> <p>60.8 g Hidratos de carbono</p> <p>43.2 g Proteína</p> <p>34.6 g Lípidos</p>	<p>638.5 Kcal</p> <p>71.2 g Hidratos de carbono</p> <p>22.2 g Proteína</p> <p>29.5 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el pan
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria, el lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar



ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Patatas a la riojana</p> <p>Pollo asado</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pera</p>	<p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido completo</p> <p>Judías verdes con patatas</p> <p>Manzana</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <p>Tortilla de york y queso</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Plátano / Yogur de sabores</p>	<p>Puré de verduras con picatostes</p> <p>Pavo a la plancha</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Fresas</p>	<p>Pasta con tomate y queso</p> <p>Pollo a la plancha</p> <p>Champiñones salteados</p> <p>Naranja</p>
<p>688 kcal</p> <p>62.9 g Hidratos de carbono</p> <p>29.3 g Proteína</p> <p>35.5 g Lípidos</p>	<p>731.2 Kcal</p> <p>89.9 g Hidratos de carbono</p> <p>30.3 Proteína</p> <p>29.9 g Lípidos</p>	<p>718.8 Kcal</p> <p>76.2 g Hidratos de carbono</p> <p>25.1 g Proteína</p> <p>34.8 g Lípidos</p>	<p>567 Kcal</p> <p>48.8 g Hidratos de carbono</p> <p>26.8 g Proteína</p> <p>26.8 g Lípidos</p>	<p>602.3 Kcal</p> <p>62.3 g Hidratos de carbono</p> <p>27.5 g Proteína</p> <p>25 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el pan
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria, el lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar



Menú: SIN PESCADO
Mes: Abril S4 (26/04 al 30/04)

ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Judías blancas con arroz</p> <p>Pavo al limón</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Plátano</p>	<p>Patatas a la riojana</p> <p>Lomo al ajillo</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Mandarina</p>	<p>Pasta boloñesa</p> <p>Pavo a la plancha</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Manzana / Yogur de sabores</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Pollo asado</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Pera</p>	<p>Arroz con magro de pollo</p> <p>Salchichas frescas</p> <p>Champiñones salteados</p> <p>Fresas</p>
<p>715.2 Kcal</p> <p>88.5 g Hidratos de carbono</p> <p>43.2 g Proteína</p> <p>33.1 g Lípidos</p>	<p>669.8 Kcal</p> <p>48.2 g Hidratos de carbono</p> <p>35.1 g Proteína</p> <p>41.8 g Lípidos</p>	<p>771.5 Kcal</p> <p>88.3 g Hidratos de carbono</p> <p>28.9 g Proteína</p> <p>37.3 g Lípidos</p>	<p>531.4 Kcal</p> <p>41.7 g Hidratos de carbono</p> <p>18.7 g Proteína</p> <p>32.2 g Lípidos</p>	<p>731.8 Kcal</p> <p>52.7 g Hidratos de carbono</p> <p>22 g Proteína</p> <p>31.2 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el pan
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria, el lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar