

# ABRIL

## CEIP "LA PAZ"



# COMEDOR

## ESCOLAR



Semana 2-5	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS		COLIFLOR AL GRATÉN	GARBANZOS CON ARROZ	PATATAS GUISADAS	ARROZ A LA CUBANA
SEGUNDOS		CABECERA DE LOMO	BACALAO AL HORNO	SALCHICHAS DE PAVO	ATÚN AL HORNO
GUARNICIÓN		ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 8-12	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	MENESTRA DE VERDURAS	JUDIAS PINTAS CON CHORIZO	PAELLA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA
SEGUNDOS	ALBÓNDIGAS DE CARNE	LENGUADO	ESCALOPE DE POLLO	SALMÓN AL HORNO	FILETE ALCARREÑO
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	PIMIENTOS ASADOS
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 15-19	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	JUDIAS VERDES CON TOMATE	LENTEJAS CASTELLANAS	ESPIRALES CON ATÚN	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS	ARROZ A LA CUBANA
SEGUNDOS	TORTILLA DE PATATA	BACALAO AJOARRIERO	SOLOMILLO DE CERDO	CABALLA AL HORNO	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
GUARNICIÓN	ENSALADA CON SARDINILLA	PATATA PANADERA	ENSALADA	PISTO	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 22-26	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	MACARRONES CON BACON	JUDIAS PINTAS ESTOFADAS	CREMA DE CALABAZA	ARROZ CON POLLO	GARBANZOS ESTOFADOS
SEGUNDOS	TORTILLA DE CALABACÍN	MERLUZA EN SALSA VERDE	MAGRO CON TOMATE	BOQUERONES	HAMBURGUESA DE TERNERA
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ZANAHORIA BABY	GUISANTES REHOGADOS	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA Y YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Semana 29-30	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	BROCOLI AJOARRIERO	JUDIAS BLANCAS GUISADAS			
SEGUNDOS	NUGGETS DE POLLO	COLITAS DE RAPE A LA VIZCAÍNA			
GUARNICIÓN	ARROZ PILAF	PATATA ASADA			
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA			

ATENCIÓN: Es posible que, por causas ajenas al comedor y para mejorar el servicio que presta, en ciertos casos o momentos haya que cambiar algún menú o alguno de sus componentes.

TODOS LOS DÍAS SE SIRVE EL MENÚ CON PAN Y AGUA, UN DÍA A LA SEMANA SE SIRVE PAN INTEGRAL

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

MEÚES ESPECIALES Y PERSONALIZADOS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANES ALIMENTARIOS. REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.

## ALÉRGICOS

ALTRAMUZ	MARISCOS	GLUTEN	SÉSAMO
APIO	MOLUSCOS	HUEVOS	SOJA
CACAHUETES	MOSTAZA	LÁCTEOS	SULFITOS
FRUTOS SECOS	PESCADOS		

## RECOMENDACIONES DE CENAS

SI COMES

GRUPO DE ALIMENTO PRESENTE EN LA COMIDA

RECOMENDACIÓN DE CENA SEGÚN EL GRUPO DE ALIMENTO UTILIZADO EN LA COMIDA

 PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE

 VERDURA

 CARNE

 PESCADO

 HUEVO

 FRUTA

 POSTRE LÁCTEO

 VERDURA

 PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE

 PESCADO O HUEVO 

 CARNE O HUEVO 

 PESCADO O CARNE 

 POSTRE LÁCTEO

 FRUTA

CENA

