

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Abril 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
* Se publicará una vez validado por parte del equipo EVACOLE de la Junta de Andalucía. Fecha tope: 20 de abril				
3 VACACIONES SEMANA SANTA	4 VACACIONES SEMANA SANTA	5 VACACIONES SEMANA SANTA	6 VACACIONES SEMANA SANTA	7 VACACIONES SEMANA SANTA
10 Macarrones (eco.) con salsa de tomate y cebolla Tortilla francesa con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan(eco.) <small>VE:2.289/548 GT:23 GS:0 HC:69 AZ:0 PROT:18 SAL:0</small>	11 Ensalada de lechuga, tomate, aceituna y remolacha Alubias (eco.) estofadas con chorizo (chorizo, zanahoria, pimiento, tomate, patata) Fruta de temporada y pan integral (eco.) <small>VE:1.447/346 GT:16 GS:0 HC:39 AZ:0 PROT:12 SAL:0</small>	12 Crema de calabacín (patata, calabacín) (eco.) Salmón al horno Fruta de temporada y pan(eco.) <small>VE:1.805/432 GT:15 GS:0 HC:55 AZ:0 PROT:19 SAL:0</small>	13 Arroz marinero (cebolla, pimiento, guisante, judía verde, bacalao) Queso fresco con brócoli aliñado Yogur y pan (eco.) <small>VE:2.501/598 GT:23 GS:0 HC:82 AZ:0 PROT:18 SAL:0</small>	14 Sopa de ave con pasta (eco.) (cebolla, zanahoria, patata, pollo) Salchichas de pollo al horno con tomate Fruta de temporada y pan(eco.) <small>VE:1.898/454 GT:17 GS:0 HC:57 AZ:0 PROT:19 SAL:0</small>
17 Ensalada completa (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas, maíz) Coditos (eco.) en salsa de tomate y dorada (tomate, cebolla, zanahoria, dorada) Fruta de temporada y pan(eco.) <small>VE:2.021/483 GT:20 GS:0 HC:67 AZ:0 PROT:11 SAL:0</small>	18 Crema de patata y calabaza (eco.) (patata, calabaza, zanahoria) Hamburguesa de pollo en salsa (tomate, cebolla, especias) Fruta de temporada y pan integral (eco.) <small>VE:1.685/403 GT:16 GS:0 HC:47 AZ:0 PROT:17 SAL:0</small>	19 Lentejas a la riojana con hortalizas (eco.)(patata, tomate, zanahoria y pimiento) (eco.) Medias lunas de huevo con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada y pan (eco.) <small>VE:1.748/418 GT:17 GS:0 HC:51 AZ:0 PROT:18 SAL:0</small>	20 Cazuela de fideos con verduras (eco.) (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) Merluza con zanahoria y patata Fruta de temporada y pan(eco.) <small>VE:1.908/456 GT:13 GS:0 HC:67 AZ:0 PROT:19 SAL:0</small>	21 Arroz cocido (eco) con salsa de tomate Tortilla de patata y calabacín al horno con ensalada de tomate y maíz Yogur y pan (eco.) <small>VE:2.726/652 GT:27 GS:0 HC:85 AZ:0 PROT:18 SAL:0</small>
24 PENDIENTE VALIDAR (*)	25 PENDIENTE VALIDAR (*)	26 PENDIENTE VALIDAR (*)	27 PENDIENTE VALIDAR (*)	28 PENDIENTE VALIDAR (*)

MES: ABRIL

COLEGIO: RECOMENDACIONES CENA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>10</p> <p>GUISANTES SALTEADOS CON AJO</p> <p>MERLUZA AL HORNO ENCEBOLLADA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>11</p> <p>ARROZ SALTEADO CON POLLO A LA MIEL</p> <p>YOGUR NATURAL</p> <p>PAN</p>	<p>12</p> <p>COLIFLOR GRATINADA</p> <p>TORTILLA DE QUESO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE ESPINACAS</p> <p>BISTEC DE TERNERA CON PATATA AL HORNO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>14</p> <p>VERDURA TRICOLOR</p> <p>CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN</p> <p>LECHE</p> <p>PAN</p>
<p>17</p> <p>SOPA DE AVE CON MARAVILLA</p> <p>REVUELTO DE CALABACÍN</p> <p>LECHE</p> <p>PAN</p>	<p>18</p> <p>BRÓCOLI REHOGADO</p> <p>ABADEJO EN SALSA VERDE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>19</p> <p>ARROZ SALTEADO CON CHAMPIÑONES Y POLLO</p> <p>YOGUR DE SABORES</p> <p>PAN</p>	<p>20</p> <p>CREMA DE CHAMPIÑÓN</p> <p>PECHUGA DE PAVO CON PATATA ASADA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>21</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>LOMO AL AJILLO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p>24</p> <p>PENDIENTE DE VALIDAR</p> <p>FECHA PREVISTA: 20/04/2023</p>	<p>25</p> <p>PENDIENTE DE VALIDAR</p> <p>FECHA PREVISTA: 20/04/2023</p>	<p>26</p> <p>PENDIENTE DE VALIDAR</p> <p>FECHA PREVISTA: 20/04/2023</p>	<p>27</p> <p>PENDIENTE DE VALIDAR</p> <p>FECHA PREVISTA: 20/04/2023</p>	<p>28</p> <p>PENDIENTE DE VALIDAR</p> <p>FECHA PREVISTA: 20/04/2023</p>