

ABRIL



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Arroz con Tomate 6</p> <p>Merluza con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Puré de Verdura 7</p> <p>Hamburguesa con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Alubias Blancas con Verdura 8</p> <p>Tortilla de Queso </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Lentejas Ecológicas Estofadas 9 </p> <p>Lomo con Pimientos</p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Patatas a la Riojana 10</p> <p>Pescado Temporada con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Macarrones con Tomate 13 </p> <p>Escalope con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Garbanzos con Espinacas 14</p> <p>Salchichas con Puré</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Patatas con Costilla 15</p> <p>Tortilla de Bonito </p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Guisantes con Jamón 16</p> <p>Pescado Temporada con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Puré de Verdura 17</p> <p>Albóndigas de Ternera</p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Spaguetti Carbonara 20 </p> <p>Filete de Lomo con Patatas</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Periñaca 21</p> <p>Merluza a la Romana con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Lentejas Ecológicas Estofadas 22 </p> <p>Tortilla Francesa </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Judias con Patatas 23</p> <p>Carne Guisada con Cus-cus</p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Alubias Rojas 24</p> <p>Pescado Temporada con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Arroz Tres Delicias 27</p> <p>Tortilla de Patata </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Ensalada de Pasta </p> <p>Albóndigas de Pescado </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Alubias Blancas con Verdura 29</p> <p>Croquetas </p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Patatas en Salsa Verde 30</p> <p>Pescado de Temporada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>FESTIVO</p>
				

SANDRA CORRAL GONZÁLEZ
DIETISTA - NUTRICIONISTA

- *En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños/as, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades.**
- *Uso de sal yodada en la elaboración de los platos.**
- *Una vez por semana consumimos yogurt ecológico de la Granja La Sierra**
- *Una vez por semana se consume legumbre ecológica**
 - *Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva.**
- *Frutas de temporada: manzana, pera, plátano....**
- *Se ofrece pan integral dos días a la semana**
 - *El menú incluye agua y pan.**
- * Pescado de temporada: sardinas, bocartes**
- * Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista, Sandra Corral González.**
- * Por causa de fuerza mayor cocina se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.**