

# ABRIL

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: 

COLEGIO: PRIVADOS (SIN HUEVO)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 LENTEJAS ESTOFADAS FILETE PAVO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA	3 CREMA ZANAHORIA ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS FRITAS YOGUR	4 ARROZ CON TOMATE POLLO SALSA CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA ALMIBAR	5 POTAJE GARBANZOS MERLUZA SALSA CON ZANAHORIA FRUTA	6 MACARRONES PARMESANA LOMO ADOBADO CON PATATAS AL HORNO YOGUR
9 CREMA VERDURAS FILETE PAVO CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA	10 ESPAGUETIS CON TOMATE FOGONERO SALSA CON JUDIAS VERDES YOGUR	11 ALUBIAS BLANCAS POLLO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA ALMIBAR	12 SOPA DE PUCHERO LOMO ADOBADO CON PATATAS FRUTA	13 CASCOTE SEVILLANO MERLUZA SALSA CON ENSALADA TRICOLOR YOGUR
16 ESPAGUETIS POMODORO BACALAO SALSA CON ENSALADA FRUTA	17 LENTEJAS A LA RIOJANA POLLO CON ZANAHORIA YOGUR	18 FERIA	19 FERIA	20 FERIA
23 PAELLA SALCHICHAS AL HORNO CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	24 CREMA CALABACÍN HAMBURGUESA CON PATATAS YOGUR	25 SOPA FIDEOS POLLO EN PEPITORIA CON JUDIAS VERDES FRUTA ALMIBAR	26 COCIDO ANDALUZ ABADEJO SALSA CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA	27 MACARRONES PARMESANA FILETE PAVO CON MENESTRA YOGUR
30 FIESTA				



Visita nuestra web



[www.elgustodecrecer.es](http://www.elgustodecrecer.es)

aramark 