

ABRIL

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: **aramark**

COLEGIO: PRIVADOS (SIN PESCADO)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA CALABACIN 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 FILETE PAVO CON ZANAHORIA FRUTA	6 ESPIRALES PARMESANA LOMO ADOBADO CON PATATAS AL HORNO YOGUR
9 CREMA VERDURAS TORTILLA PATATA CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA	10 TALLARINES CON TOMATE FILETE PAVO CON JUDIAS VERDES YOGUR	11 ALUBIAS BLANCAS POLLO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA ALMIBAR	12 SOPA DE PUCHERO LOMO ADOBADO CON PATATAS FRUTA	13 CASCO SEVILLANO SALCHICHAS CON ENSALADA TRICOLOR YOGUR
16 ESPAGUETIS POMODORO FILETE PAVO CON ENSALADA FRUTA	17 LENTEJAS A LA RIOJANA POLLO CON ZANAHORIA YOGUR	18 FERIA	19 FERIA	20 FERIA
23 ARROZ CON TOMATE SALCHICHAS AL HORNO CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	24 CREMA CALABACÍN HAMBURGUESA CON PATATAS YOGUR	25 SOPA LLUVIA POLLO EN PEPITORIA CON JUDIAS VERDES FRUTA ALMIBAR	26 COCIDO ANDALUZ FILETE PAVO CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA	27 ESPIRALES PARMESANA TORTILLA JAMON YORK CON MENESTRA YOGUR
30 FIESTA				



Visita nuestra web



www.elgustodecrecer.es

aramark