Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

ABRIL 2021

MENÚ SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
0 *0* *0* *0* *0* *0* *0*	0 *0* *0* *0* *0* *0* *0*	0 *0* *0* *0* *0* *0* *0*	1 *0* *0* *FESTIVO* *0* *0* *0*	2 *0* *0* *FESTIVO* *0* *0* *0*
5 *0* *0* *NO LECTIVO* *0* *0* *0*	6 *ESPIRALES CON TOMATE* *1* *MERLUZA EN SALSA VERDE CON BRÓCOLI Y COLIFLOR* *4-1* *FRUTA* *0*	7 *LENTEJAS VEGETALES* *0* *PECHUGA DE PAVO AL AJILLO CON ENSALADA* *0* *FRUTA* *0*	8 *CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO* *12* *JAMÓN ASADO CON MENESTRA* *12* *YOGUR* *7*	9 *ENSALADA BOUQUETIER SIN HUEVO(patata, coliflor, judías, zanahoria)* *0* *FIDEUA DE RAPE* *1-4-14* *FRUTA* *0*
12 *ARROZ PRIMAVERA* *0* *FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI* *4* *FRUTA* *0*	13 *ALUBIAS VEGETALES* *0* *PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA* *0* *YOGUR* *7*	14 *GUISANTES CON TAQUITOS DE PAVO* *0* *POLLO ASADO CON PATATA PANADERA* *12* *FRUTA* *0*	15 *MACARRONES SALTEADOS CON TAQUITOS DE PAVO* *1* *CAZUELA DE PESCADO* *4-2-14* *YOGUR* *7*	16 *CREMA DE ZANAHORIA* *12* *PAVO ASADO CON PATATITA VAPOR* *12* *FRUTA* *0*
19 *JUDÍAS CON TAQUITOS DE PAVO* *0* *LOMO ASADO EN SALSA DE CIRUELAS CON ARROZ BLANCO* *12* *YOGUR* *7*	20 *CREMA DE VERDURAS* *12* *ESTOFADO DE PAVO CON PATATAS Y VERDURAS* *12* *FRUTA* *0*	21 *EMPANADA DE CARNE* *1* *MERLUZA AL HORNO CON CAMA DE VERDURAS (tomate, pimiento, cebolla y coles)* *4-12* *YOGUR* *7*	22 *LENTEJAS VEGETALES* *0* *ESCALOPE DE POLLO A LA PLANCHA CON GAJOS DE TOMATE* *0* *FRUTA* *0*	23 *ESPAGUETIS CON CHAMPIÑONES AL AJILLO* *1* *BACALAO CON PISTO* *4-12* *YOGUR* *7*
26 *ENSALADA CLASICA CON TAQUITOS DE JAMÓN DE PAVO* *0* *ARROZ CON LURAS* *12-14* *FRUTA* *0*	27 *SOPA DE CUSCUS* *1* *ALBONDIGAS EN SALSA DE VERDURAS (guisantes, zanahoria y calabacín)* *6* *YOGUR* *7*	28 *CREMA DE CALABAZA* *12* *GUISO DE POLLO CON MACARRONES* *1-12* *FRUTA* *0*	29 *ENSALADA DE PASTA SIN HUEVO (pasta, maiz, zanahoria, pimiento morrón)* *0* *MERLUZAAL HORNO CON BROCOLI* *4-1* *FRUTA* *0*	30 *ALUBIAS VEGETALES* *0* *PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA* *0* *FRUTA* *0*

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.