



		LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14		
COMIDA	1º PLATO	CARACOLAS CON TOMATE Y QUESO	JUDIAS VERDES CON PATATAS	SOPA DE PASTA	MENESTRA DEL TIEMPO	PAELLA	1º PLATO	COMIDA
	2º PLATO	RAGOUT DE TERNERA	HAMBURGUESA	COCIDO	TORTILLA DE PATATA	FRITOS DE BACALAO CON MAHONESA	2º PLATO	
	GUARNICIÓN	VERDURAS	ENSALADA	COMPANGO	ENSALADA	VERDURAS	GUARNICIÓN	
	POSTRE	FRUTA	FLAN	FRUTA	YOGUR	FRUTA	POSTRE	
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	
COMIDA		LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21		
	1º PLATO	ARROZ CON VERDURAS	LENTEJAS ESTOFADAS	ESPIRALES CON SALSAS DE TOMATE	CREMA DE PUERROS	GUISANTES CON AJIITOS Y JAMÓN	1º PLATO	COMIDA
	2º PLATO	SAN JACOBO	SALMÓN EN SALSAS	TORTILLA DE CALABACÍN	MERLUZA EN SALSAS VERDES	ROTTI DE PAVO	2º PLATO	
	GUARNICIÓN	ENSALADA	PATATA PANADERA	VERDURAS	PURÉ DE PATATA	ARROZ BLANCO	GUARNICIÓN	
	POSTRE	FRUTA	YOGUR	FRUTA	YOGUR	FRUTA	POSTRE	
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN		
COMIDA		LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28		
	1º PLATO	JUDIAS VERDES CON PATATAS	MACARRONES BOLOÑESA	COLIFLOR AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	SOPA DE COCIDO	1º PLATO	COMIDA
	2º PLATO	VARITAS DE MERLUZA	POLLO ASADO	MAGRO GUIASADO	RAPE EN SALSAS VERDES	COCIDO DE GARBANZOS	2º PLATO	
	GUARNICIÓN	ENSALADA	PATATAS PANADERA	ENSALADA	PURÉ DE PATATAS	COMPANGO	GUARNICIÓN	
	POSTRE	FRUTA	NATILLAS	FRUTA	YOGUR	FRUTA	POSTRE	
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN		

MENÚ BASAL ABRIL COLEGIO
Ed. 02 24/03/2023



DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y NUTRICIÓN

Paula Ares Fernández
N.º Colegiado: 2559