

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA AL PESCADO

MENÚ ABRIL 2024

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	2	Crema de lentejas	Jamoncitos de pollo con guarnición
MIÉRCOLES	3	Patatas guisadas en salsa verde	Filete de Sajonia con guarnición
JUEVES	4	Puré de zanahoria	Filete de cerdo con patatas
VIERNES	5	Sopa de estrellitas	Filete ruso con ensalada
LUNES	8	Lentejas con chorizo	Cinta de lomo con guarnición
MARTES	9	Arroz campero	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	10	Judías estofadas	Ragout de pavo en salsa
JUEVES	11	Espirales con tomate	Filete de ternera con patatas
VIERNES	12	Judías verdes rehogadas	Filete de pollo con guarnición
LUNES	15	Puré de legumbres	Lacón a la plancha con patatas
MARTES	16	Patatas con carne	Pollo al ajillo con patatas
MIÉRCOLES	17	Arroz con pollo	Pollo a la plancha con ensalada
JUEVES	18	Puré de verduras	Hamburguesas con guarnición
VIERNES	19	Lentejas con arroz	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
LUNES	22	Sopa de jamón	Filete de pollo con guarnición
MARTES	23	Guiso de garbanzos	Pollo con tomate y guarnición
MIÉRCOLES	24	Tallarines con carne	Albóndigas en salsa
JUEVES	25	Puré de zanahoria	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
VIERNES	26	Cocido madrileño	Filete de ternera con patatas
LUNES	29	Arroz con tomate	Cinta de lomo adobada
MARTES	30	Puré de verduras	Filete ruso con ensalada