

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA AL PESCADO

MENÚ ABRIL 2025

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	1	Arroz con chorizo y beicon	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	2	Puré de calabaza	Albóndigas con patatas
JUEVES	3	Guisantes con jamón	Filete de ternera a la plancha con ensalada
VIERNES	4	Judías verdes con tomate	Filete de pollo con guarnición
LUNES	7	Puré de legumbres	Lacón a la plancha con ensalada
MARTES	8	Espaguetis con chorizo	Pollo al ajillo con guarnición
MIÉRCOLES	9	Cocido madrileño	Filete a la plancha con guarnición
JUEVES	10	Puré de verduras	Hamburguesa a la plancha con ensalada
MARTES	22	Arroz con tomate	Filete de cerdo con ensalada
MIÉRCOLES	23	Puré de zanahoria	Pollo con tomate y guarnición
JUEVES	24	Lentejas guisadas	Albóndigas en salsa
VIERNES	25	Patatas guisadas con costillas	Filete de pollo a la plancha con ensalada
LUNES	28	Sopa de jamón	Cinta de lomo adobado con ensalada
MARTES	29	Puré de verduras	Filete de cerdo con patatas
MIÉRCOLES	30	Tallarines con tomate	Ragout de pavo en salsa



Comedor certificado con la Denominación de Calidad Rico, Sano y de Aquí