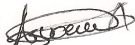


MENÚ ABRIL 2025

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Garbanzos con espinacas	Guisantes con jamón	Sopa de verduras (Alérgenos 2-5-6)	Arroz 3 delicias (Alérgenos 6-11)
	Palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Fideos con pollo (Alérgenos 5-6)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)
	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Brócoli con huevo (Alérgenos 6)	Menestra de verduras	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Potaje de alubias
Macarrones con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Albóndigas en salsa con arroz	Bacalao a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Filete de pollo a la plancha con patatas y ensalada	Salmón a la riojana con patatas (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
NO	NO	NO	NO	NO
NO	NO	NO	NO	NO
NO	NO	NO	NO	NO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
NO	Ensalada de temporada	Crema de calabaza y puerro	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Arroz de verduras
NO	Huevos a la flamenca (Alérgenos 6)	Pizza (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Raya en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)
NO	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Guisantes con pavo	Crema de calabacín	Lentejas a la jardinera		
Espaguetis a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Paella (Alérgenos 11-12)	Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta		
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada		

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSSES	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	




 Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.