



Menú general mes de abril de 2018

CEIP PUIG DE SA GINESTA

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ A LA MILANESA	CREMA DE ZANAHORIA Y PUERROS	SOPA DE CARACOLA	GUISO DE GARBANZOS CON JAMÓN	TALLARINES CARBONARA
ESCALOPE CASERO	MERLUZA EN SALSA VERDE	HAMBURGUESA CASERA A LA PLANCHA	HUEVO DURO HERVIDO	SALMÓN A LA PLANCHA
TRAMPÓ MALLORQUÍN	JUDÍAS VERDES, PATATA Y GUIANTES	PATATAS BRAVAS	ZANAHORIA Y PATATAS	LECHUGA, PALMITO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LECHE MERENGADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pasta y tortilla a la francesa con calabacín	<i>Sugerencia de cena:</i> Arroz con cebolla, pimiento y pollo salteado	<i>Sugerencia de cena:</i> Lenguado con ajo y pimentón y ensalada con nueces y crostones	<i>Sugerencia de cena:</i> Croquetas de espinacas con ensalada con aceitunas	<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras y Pizza variada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CAZUELA DE PATATA Y VERDURAS CON LOMO	CANELONES CON CARNE	GUISO DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS	CREMA DE PUERROS	SOPA DE BULLIT
LENGUADO EMPANADO	TORTILLA DE ESPINACAS	CABEZA DE LOMO ASADO	BACALAO AL HORNO	BULLIT
LECHUGA, REMOLACHA Y ESPÁRRAGOS	ENSALADA CAPRESE (TOMATE Y QUESO FRESCO)	PATATAS AL VAPOR	PISTO MANCHEGO	PATATA, ZANAHORIA, JUDÍAS Y GARBANZOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Couscous con verduras y pechuga de pollo a la plancha	<i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al vapor con patata, zanahoria y brócoli	<i>Sugerencia de cena:</i> Huevo cocido y ensalada variada con arroz basmati	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada con couscous y filete de pavo a la plancha	<i>Sugerencia de cena:</i> Lenguado rebozado con ensalada con manzana y pasas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
LENTEJAS CON VERDURAS	MARMITAKO DE BACALAO	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	CREMA DE CALABACÍN Y GARBANZOS	ENSALADA DE PASTA
POLLO A LA PEPITORIA	TORTILLA DE QUESO	ALBÓNDIGAS CASERAS	PIZZA DE ATÚN Y JAMÓN	MERLUZA ORLY
PATATA HERVIDA	COLIFLOR REBOZADA	PURÉ DE PATATA	RODAJAS DE ZANAHORIA Y TOMATE	VERDURAS ASADAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pescado y pescado con ensalada	<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras y contramuslo de pollo con tomate aliñado	<i>Sugerencia de cena:</i> Merluza enharinada con ensalada con crotones de pan y nueces	<i>Sugerencia de cena:</i> Filete de pavo salteado con arroz y verduras	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y cebolla con ensalada con manzana y pasas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 30				
NO LECTIVO				

IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: **89,10 €**

VALES DIARIOS: **6,50 €**

La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada. Este mes serán: PATATA, CEBOLLA, JUDÍAS VERDES, TOMATE Y

SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415

