



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>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>
<i>Sopa de pasta y tortilla a la francesa con calabacín</i>	<i>Arroz con cebolla, pimiento y pollo salteado</i>	<i>Lengüado con ajo y pimentón y ensalada con nueces y crostones</i>	<i>Croquetas de espinacas con ensalada con aceitunas</i>	<i>Crema de verduras y Pizza variada</i>
<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>
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>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>
<i>Couscous con verduras y pechuga de pollo a la plancha</i>	<i>Merluza al vapor con patata, zanahoria y brócoli</i>	<i>Huevo cocido y ensalada variada con arroz basmati</i>	<i>Ensalada con couscous y filete de pavo a la plancha</i>	<i>Lengüado rebozado con ensalada con manzana y pasas</i>
<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>
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>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>
<i>Sopa de pescado y pescado con ensalada</i>	<i>Crema de verduras y contramuslo de pollo con tomate aliñado</i>	<i>Merluza enharinada con ensalada con crotones de pan y nueces</i>	<i>Filete de pavo salteado con arroz y verduras</i>	<i>Tortilla de patata y cebolla con ensalada con manzana y pasas</i>
<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>	<i>Fruta de temporada</i>
LUNES 30	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 89,10 €</p> <p>VALES DIARIOS: 6,50 €</p> <p>La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.</p> </div>			
NO LECTIVO				

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**

