

MENÚ DE: ABRIL-SIN GLUTEN

COLEGIO Apóstol Santiago Vigo.



LUNES

Kcal	HC	Lip	Prot

MARTES

Kcal	HC	Lip	Prot

MIÉRCOLES

Kcal	HC	Lip	Prot

JUEVES

Kcal	HC	Lip	Prot

VIERNES

Kcal	HC	Lip	Prot

1

FESTIVO.

2

FESTIVO.

5

Kcal	HC	Lip	Prot

NO LECTIVO

6

Kcal	HC	Lip	Prot

Crema de calabacín.
Huevos con Frankfurt y arroz.
Yogur.

7

Kcal	HC	Lip	Prot

Alubias blancas estofadas.
Albóndigas a la jardinera.
Fruta de temporada.

8

Kcal	HC	Lip	Prot

Sopa de pasta SG
Filete de abadejo con patatas.
Yogur.

9

Kcal	HC	Lip	Prot

Crema de verduras.
Pollo asado con ensalada.
Fruta de temporada.

12

Kcal	HC	Lip	Prot

Crema hortelana.
Palometa al horno con patatas.
Fruta de temporada.

13

Kcal	HC	Lip	Prot

Sopa de pasta SG.
Pollo al limón con ensalada.
Yogur.

14

Kcal	HC	Lip	Prot

Arroz tres delicias.
Bacalao en tempura SG con ensalada.
Fruta de temporada.

15

Kcal	HC	Lip	Prot

Judías verdes con huevo.
Pasta SG boloñesa.
Natillas.

16

Kcal	HC	Lip	Prot

Garbanzos con chorizo.
Lomo a la plancha con ensalada.
Fruta de temporada.

19

Kcal	HC	Lip	Prot

Crema de calabacín natural.
Ragout de pavo a la jardinera.
Fruta de temporada.

20

Kcal	HC	Lip	Prot

Lentejas guisadas.
Tortilla de patatas con ensalada.
Yogur.

21

Kcal	HC	Lip	Prot

Arroz con salsa de tomate natural.
Merluza en salsa verde con verduritas.
Fruta de temporada.

22

Kcal	HC	Lip	Prot

Sopa de pasta SG.
Pizza SG.
Yogur.

23

Kcal	HC	Lip	Prot

Fusilli SG con salsa napolitana.
Palometa en tempura SG con ensalada china.
Fruta de temporada.

26

Kcal	HC	Lip	Prot

Salteado de verduritas.
Hamburguesa con patatas fritas.
Fruta de temporada.

27

Kcal	HC	Lip	Prot

Potaje de alubias.
Pollo a la miel con arroz pilaf
Yogur.

28

Kcal	HC	Lip	Prot

Pasta SG boloñesa.
Abadejo en tempura SG con ensalada.
Fruta de temporada.

29

Kcal	HC	Lip	Prot

JORNADA GASTRONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN



RECETA DE PEPE RGUEZ.

30

Kcal	HC	Lip	Prot

NO LECTIVO