

MENÚ DE: ABRIL-SIN HUEVO

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
NO LECTIVO

6
Crema de calabacín.
Salchichas Frankfurt con arroz y tomate.
Yogur.

7
Alubias blancas estofadas.
Albóndigas a la jardinera..
Fruta de temporada.

8
Sopa de pasta SH.
Filete de abadejo con patatas.
Yogur.

9
Crema de verduras.
Pollo asado con ensalada.
Fruta de temporada.

12
Crema hortelana.
Palometa con patatas.
Fruta de temporada.

13
Sopa de pasta SH.
Pollo al limón con ensalada.
Yogur.

14
Arroz tres delicias SH.
Bacalao en tempura con ensalada.
Fruta de temporada.

15
Judías verdes con jamón.
Pasta SH boloñesa.
Natillas de vainilla.

16
Garbanzos con chorizo.
Lomo a la plancha con ensalada.
Fruta de temporada.

19
Crema de calabacín natural.
Ragout de pavo a la jardinera.
Fruta de temporada.

20
Lentejas guisadas.
Filete de pollo con ensalada.
Yogur.

21
Arroz con salsa de tomate natural.
Merluza en salsa verde con verduritas.
Fruta de temporada.

22
Sopa de pasta SH.
San Jacobo SH con ensalada.
Yogur.

23
Pasta SH con salsa napolitana.
Palometa con ensalada china.
Fruta de temporada.

26
Salteado de verduritas.
Hamburguesa con patatas fritas.
Fruta de temporada.

27
Potaje de alubias.
Pollo a la miel con arroz pilaf
Yogur.

28
Pasta SH boloñesa.
Abadejo en tempura con ensalada.
Fruta de temporada.

29
JORNADA GASTRONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN
RECETA DE PEPE RGUEZ.

30
NO LECTIVO