

MENÚ DE: ABRIL-SIN PESCADO.

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 lluvia.
Escalopines de cerdo 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.
Filete de ternera con patatas.
Fruta de temporada.

13

| Kcal | HC | Lip | Prot |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Sopa de estrellitas.
Pollo al limón con ensalada.
Yogur.

14

| Kcal | HC | Lip | Prot |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Arroz tres delicias.
Hamburguesa mixta con ensalada.
Fruta de temporada.

15

| Kcal | HC | Lip | Prot |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Judías verdes con huevo.
Lasaña 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.
Pechuga de pollo con verduritas.
Fruta de temporada.

22

| Kcal | HC | Lip | Prot |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Sopa de fideos.
San Jacobo con ensalada.
Yogur.

23

| Kcal | HC | Lip | Prot |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Fusilli con salsa napolitana.
Bistec de ternera 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 |
|------|----|-----|------|
| | | | |

Macarrones boloñesa.
Pechuga de pavo 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