

MENÚ CURSO 2020 - 2021

CENTRO INFANTIL INMACULADA CONCEPCIÓN D.G.A.

elaborado con alimentos saludables

ABRIL

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 a 2					
5 a 9	Macarrones Boloñesa GL Tortilla de queso con patatitas asadas H L H Fruta de temporada	Borrajitas con patatas Pechuga de pollo con champiñones Fruta de temporada	Sopa de pescado con arroz PS CR Lenguado a la vasca PS Yogur L	Pure de verduras con picatostes L Albóndigas con salsa jardinera GL H L Fruta de temporada	Lentejas estofadas con arroz Croquetas de merluza con ensalada PS GL H Fruta de temporada
12 a 16	Arroz caldoso con tomate Revuelto de York con patatas fritas H Fruta de temporada	Cazuela de guisantes Hamburguesa de pollo y ensalada H GL Fruta de temporada	Coditos a la crema GL L Limanda a la romana con ensalada GL H PS Yogur L	Hervido de judías verdes con AOVE Escalopines de ternera guisados Fruta de temporada	Potage de garbanzos con bacalao PS Tortitas de atún con palitos calabacín Fruta de temporada
19 a 23	Sopa Juliana con estrellas GL Tortilla de patatas calabacín y cebolla con ensalada H Fruta de temporada	Coliflor rehogada con patatas al ajillo Jamoncitos de pollo chilindrón Fruta de temporada	Fideua de verduritas GL Bacalao al Orio suave PS Yogur L	Lentejas guisadas Croquetas de jamón serrano y queso con ensalada Fruta de temporada	
26 a 30	Arroz caldoso con pollo Revuelto de atún con patatas fritas H PS Fruta de temporada	Menestra de verduras H Salchichas frescas con salsa tomate Fruta	Macarrones napolitana GL Halibut a la andaluza con zanahoria rallada PS Yogur L	Crema de brocoli con picatostes L Pechuga pollo a la naranja Fruta de temporada	Alubias blancas con vegetales Bolitas de jamón y queso con ensalada GL L H Fruta de temporada

GL Gluten-CR Crustaceos-H Huevo-PS Pescado-CC Cacahuate-SJ Soja-L Lactosa-FC Fruto cáscara-AP Apio-MS Mostaza-SS Sésamo-SL Sulfitos-AL Altramuz-MLMolusco
Los menús pueden variar en función de circunstancias extraordinarias