

## MENÚ ABRIL

<b>LUNES 1</b>	<b>MARTES 2</b>	<b>MIÉRCOLES 3</b>	<b>JUEVES 4</b>	<b>VIERNES 5</b>
Macarrones con tomate Huevos revueltos con patatas Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 660kcal/menú (91HC-29P-18GR)	Alubias con chorizo San Jacobos con patata asada Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 737kcal/menú (91HC-42P-18GR)	Paella de verduras Merluza en salsa de tomate Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 688kcal/menú (92HC-38P-11GR)		Crema de guisantes con nata Calamares en salsa con patatas fritas Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 738kcal/menú (93HC-51P-14GR)
<b>LUNES 8</b>	<b>MARTES 9</b>	<b>MIÉRCOLES 10</b>	<b>JUEVES 11</b>	<b>VIERNES 12</b>
Arroz 3 delicias Hamburguesa con ensalada mixta Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 744kcal/menú (82HC-43P-25GR)	Coditos con salsa de zanahoria Asado de merluza y tomates Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 640kcal/menú (89HC-36P-8GR)	Potaje de garbanzos con calabaza Lomitos en salsa de verduras Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 670kcal/menú (72HC-24P-24GR)	Patatas a la navarra Tortilla de queso y champiñones Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 684kcal/menú (81HC-32P-24GR)	Crema de legumbres y verduras Pavías de merluza con ensalada de arroz Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 774kcal/menú (119HC-27P-14GR)
<i><b>¡VACACIONES DE SEMANA SANTA!</b></i>				
<b>LUNES 22</b>	<b>MARTES 23</b>	<b>MIÉRCOLES 24</b>	<b>JUEVES 25</b>	<b>VIERNES 26</b>
Lentejas estofadas Empanadillas de atún con tomate aliñado Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 727kcal/menú (91HC-51P-17GR)	Sopa de cocido con verduras Mero en salsa verde Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 643kcal/menú (102HC-18P-16GR)	Ensalada imperial de patatas Hamburguesa de pollo con ensalada variada Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 705kcal/menú (77HC-40P-24GR)	Potaje de alubias Caella al limón con ensalada mixta Pan y yogur  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 714kcal/menú (78HC-59P-13GR)	Espaguetis con tomate y huevo Pechugas de pollo a la jardinera Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 747kcal/menú (83HC-53P-22GR)
<b>LUNES 29</b>	<b>MARTES 30</b>	<p>*Todos nuestros menús están elaborados y valorados por una técnico superior en dietética y nutrición. **Todos nuestros menús están elaborados con aceite de oliva y son LIBRES de grasas TRANS.</p>		
Potaje de garbanzos Croquetas de carne con ensalada de lechuga y tomate Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 635kcal/menú (90HC-23P-11GR)	Arroz con atún y salsa de zanahoria Lomitos con pisto Pan y fruta  VALORACIÓN TOTAL APROXIMADA 702kcal/menú (88HC-29P-23GR)			