

## **ABRIL 2024**



LUNES	MAR	TES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	PURÉ DE VERDURA POLLO ASADO MANZANA	<b>4</b> S <b>2</b>	FABADA YOGUR	LASAÑA DE ESPINACAS PESCADO BLANCO PERA	PATATAS GUISADAS HUEVOS MIMOSA MANDARINA
ARROZ INTEGRAL CON VERDURITAS CHULETA DE CERDO PLÁTANO	LENTEJAS ESTOFA PAVO AL HORNO MANZANA		POTE YOGUR	MACARRONES CARBONARA PESCADO AZUL CON ENSALADA PERA	CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA DE POLLO MANDARINA
FESTIVO	ENSALADILLA RUS HUEVOS MIMOSA MANZANA		ESPAGUETÍ PESCADO AZUL PERA	PURÉ DE CALABACÍN CONEJO GUISADO MANDARINA	SOPA DE VERDURA PESCADO BLANCO YOGUR
ENSALADA ARROZ A LA CUBANA PLÁTANO	CREMA DE VERDU PESCADO AZUL MANZANA	RA <b>23</b>	FABES PINTAS TERNERA GUISADA YOGUR	ENSALADA DEPASTA PESCADO BLANCO PERA 25	PURÉ ZANAHORIA PAVO GUISADO MANDARINA 26
ENSALADA MIXTA LASAÑA MANZANA	COCIDO COMPLET YOGUR	ro			

Todas las preparaciones han sido elaboradas con productos frescos y aceite de oliva virgen extra. El pescado podrá ser modificado en función de la disponibilidad del mercado.



## Anexo II. Orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía

	COMIDA	CENA	
PRIMER PLATO	Hortaliza	Pasta, arroz, patata o legumbre	
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortaliza	
SEGUNDO PLATO	Carne	Pescado o huevo	
	Huevo	Carne blanca o pescado	
	Pescado	Huevo o carne blanca	
	Legumbre	Carne blanca, pescado o huevo	
GUARNICIÓN DEL SEGUNDO	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortaliza	
	Hortaliza	Pasta, arroz, patata o legumbre	
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca	