



C.P. POETA ANTÓN DE MARI-REGUERA

ABRIL 25-26

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6 Lentejas estofadas (patata, cebolla, pimiento, zanahoria, puerro) Tortilla de jamón york con ensalada LTC Fruta de temporada	7 Menestra de verduras (judía verde, champiñones, guisantes, alcachofas, zanahoria, coliflor, espárragos) Pollo asado con patatas fritas Fruta de temporada	8 Sopa de fideos Trucha asalmonada con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	9 Judías verdes con patatinas (cebolla, pimiento, zanahoria, puerro, tomate) Carne asada de ternera con arroz Fruta de temporada	10 Negritos con arroz integral Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria) Yogurt natural sin azúcar
13 Guisantes con patatinas y tomate Tortilla de bonito con cebolla Fruta de temporada	14 Fideua de pescado (gambas, almejas, mejillones) Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria) Fruta de temporada	15 Crema de calabacín (patata, cebolla, puerro, calabacín, zanahoria) Conejo guisado con patatinas Fruta de temporada	16 Ensaladilla rusa (patata, tomatitos, guisantes, zanahoria, bonito, aceitunas, mayonesa) Lomo asado con manzana Fruta de temporada	17 Garbanzos estofados con arroz integral (patata, cebolla, pimiento, zanahoria, puerro) Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria) Yogurt natural sin azúcar
20 Crema de verduras (patata, calabacín, cebolla, puerro, calabaza, zanahoria) Pollo al curry con arroz integral Fruta de temporada	21 Ensalada de pasta integral (maíz, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, cebolla, zanahoria, queso fresco) Bacalao al horno con cebolla caramelizada Fruta de temporada	22 Judías verdes con patatinas Pizza casera con salsa boloñesa Fruta de temporada	23 Arroz con calabaza Huevos rellenos de bonito con ensalada LTC Fruta de temporada	24 Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz, bonito, huevo) Fabas pintas estofadas con patatinas Yogur natural sin azúcar
27 Ensalada de arroz tres delicias (maíz, bonito, tomate) Tortilla de puerro Fruta de temporada	28 Crema de coliflor Salmón con tomate cherry con patatas panadera Fruta de temporada	29 Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la sidra con ensalada de lechuga, cebolla y manzana Fruta de temporada	30 Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz, bonito, huevo) Fabada con compango Fruta de temporada	1 NO LECTIVO

*Para la elaboración de los platos se emplea aceite de oliva virgen extra y sal yodada. Se acompañan los menús con agua del grifo, servido por las vigilantes a demanda, y con pan blanco, excepto los martes y los viernes, que será integral. Se alternará la variedad de fruta de temporada en función del grado de madurez de la misma (manzana, plátano, pera, mandarina, fresas...). Algunas de las verduras utilizadas son de origen ecológico según disponibilidad del proveedor.

- Los 80 € del comedor de MARZO se abonan del 1 al 15 de ABRIL. Se ruega que el concepto del pago sea EL NOMBRE, APELLIDO Y CURSO DEL ALUMNO y no el del titular de la cuenta.
- Nº DE CUENTA UNICAJA: ES31 2103 7020 6300 3001 1693

Complementar el menú escolar: Comida y cena

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
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	Hortalizas / verduras
	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca