

# DIETA NO HUEVO

## CENTROS ESCOLARES

Marzo y Abril 2023



LUNES
06-MAR. -03-ABR.
POTAJE DE CALABAZA Y BRÓCOLI
ESPAGUETTIS A LA MARINARA SH.
PAN
FRUTA NATURAL

LUNES
07-MAR. -04-ABR.
CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
CARNE CON PAPAS
PAN
FRUTA NATURAL

LUNES
08-MAR. -05-ABR.
POTAJE DE LEGUMBRES
ARROZ CON POLLO Y HORTALIZAS
PAN
FRUTA NATURAL

LUNES
09-MAR. -06-ABR.
SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO
CINTA DE CERDO EN SALSA
JUDIAS VERDES
PAN
YOGUR DE SABORES H.

VIERNES
10-MAR. -07-ABR.
PURÉ DE ESPINACAS Y ACELGAS
CARBONERO AL MOJO PALMERO
SALTEADO DE PAPITAS CON VERDURAS
PAN INTEGRAL
FRUTA NATURAL

LUNES
13-MAR. -10-ABR.
PURÉ DE CALABACÍN
LENTEJAS COMPUESTAS
ARROZ BLANCO
PAN
FRUTA NATURAL

MARTES
14-MAR. -11-ABR.
RANCHO CANARIO
FRITOS DE BONITO S.T.
ENSALADA MARAVILLA
PAN
GELATINA H.

MIÉRCOLES
15-MAR. -12-ABR.
POTAJE DE TEMPORADA
PASTA INTEGRAL A LA GENOVESA
PAN
FRUTA NATURAL

JUEVES
16-MAR. -13-ABR.
SOPA DE PESCADO
POLLO AL AJILLO
PAPAS CAMPESINAS
PAN
FRUTA NATURAL

VIERNES
17-MAR. -14-ABR.
CREMA DE VERDURAS
PIZZA NAPOLITANA
PAN INTEGRAL
FRUTA NATURAL

LUNES
20-MAR. -17-ABR.
SOPA DE GALLINA
LOMO CON SALSA DE MANZANA
HORTALIZAS DE PRIMAVERA
PAN
FRUTA NATURAL

MARTES
21-MAR. -18-ABR.
POTAJE DE JUDIAS PINTAS
ESPIRALES CON RAGUT DE TERNERA SH.
PAN
FRUTA NATURAL

MIÉRCOLES
22-MAR. -19-ABR.
CREMA CANARIA
CROQUETAS DE PESCADO ST
ENSALADA DE COLORES
PAN
FRUTA NATURAL

JUEVES
23-MAR. -20-ABR.
POTAJE DE ACELGAS Y BUBANGOS
PAELLA MEDITERRANEA
PAN
YOGUR DE SABORES H.

VIERNES
24-MAR. -21-ABR.
PURÉ DE CALABAZA
PECHUGA DE POLLO AL HORNO
MENESTRA TRICOLOR
PAN INTEGRAL
FRUTA NATURAL

LUNES
27-MAR. -24-ABR.
CREMA DE BERROS
GARBANZAS CON COSTILLA
PAN
FRUTA NATURAL

MARTES
28-MAR. -25-ABR.
PURÉ DE ZANAHORIA Y ESPINACAS
SALCHICHAS CON TOMATE
ARROZ BLANCO
PAN
FLAN DE VAINILLA

MIÉRCOLES
29-MAR. -26-ABR.
POTAJE DE HORTALIZAS
ESCALOPE DE POLLO ST
ENSALADA DE TOMATE Y MILLO
PAN
FRUTA NATURAL

JUEVES
30-MAR. -27-ABR.
POTAJE DE LENTEJAS
MACARRONES ESTOFADOS SH.
PAN
FRUTA NATURAL

VIERNES
31-MAR. -28-ABR.
PURÉ DE BUBANGOS
MARMITACO DE ATÚN
PAN INTEGRAL
FRUTA NATURAL

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015