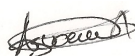


MENÚ ABRIL 2024

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
NO	Ensalada de manzana	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Potaje de garbanzos	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)
NO	Albóndigas con arroz	Palmeta a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Lasaña de carne (Alérgenos 5-6-7)	Caella a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)
NO	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Judías verdes con pavo	Arroz 3 delicias (Alérgenos 6-11)	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7- 8-9-10-11-12-13-14)	Alubias estofadas
Espaguetis a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Bacalao a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Lomo adobado a la plancha con arroz	Merluza en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Guisantes con jamón	Caldo gallego	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)	Ensalada del huerto	Crema de calabacín
Guiso de calamar (Alérgenos 5-6-11-12)	Filete de cerdo a la plancha con patatas	Tortilla con patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Arroz con pollo	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Crema de verduras (Alérgenos 2)	Sopa de verduras (Alérgenos 2-5-6)	Menestra de verduras	Lentejas a la jardinera	Gazpacho
Paella (Alérgenos 11-12)	Merluza rebozada con patatas (Alérgenos 5-6-11)	Guiso de carne a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)	Palometa a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Muslo de pollo asado con arroz
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 29	MARTES 30			
Brócoli con tomate y huevo (Alérgenos 6)	Crema de zanahoria y calabacín			
Macarrones con atún y tomate (Alérgenos 5-6-11)	Salchichas con arroz			
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)			

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSCOS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	




 Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.