



# MENÚ ABRIL 2025 BASAL



	<b>1</b> 685 Kcal. P.: 38 HC.: 49 L.: 16 ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES <b>6</b> ESPIRALES CON TOMATE Y SALMÓN <b>1,3,4</b> ALITAS DE POLLO EN RUSTIDERA CON SALSAS BBQ FRUTA DE TEMPORADA	<b>2</b> 540 Kcal. P.: 19 HC.: 54 L.: 8 ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA ARROZ DE POLLO Y VERDURA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA <b>3</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>3</b> 460 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 10 ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA LENTEJAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERDURAS <b>12</b> MERLUZA CON VERDURITAS EN SALSAS MERY <b>4</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>4</b> 525 Kcal. P.: 34 HC.: 41 L.: 10 ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS <b>1,3</b> POLLO AL HORNO SOBRE LECHO DE PATATA PANADERA <b>12</b> LÁCTEO <b>7</b>
<b>7</b> 510 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 13 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y BROTES CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS (12)</b> PIZZA DE ATÚN <b>(1,4)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>8</b> 705 Kcal. P.: 36 HC.: 40 L.: 15 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA ESTOFADO DE MAGRO DE CERDO CON PATATAS <b>(12)</b> FILETE DE BACALAIILLA A LA ANDALUZA <b>(1,4)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>9</b> 670 Kcal. P.: 16 HC.: 56 L.: 12 ENSALADA DE TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA ALUBIAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERURAS <b>(12)</b> TORTILLA DE ESPINACAS <b>(3)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>10</b> 638 Kcal. P.: 24 HC.: 45 L.: 13 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ MACARRONES A LA BOLOÑESA DE POLLO <b>(1,3)</b> PALOMETA AL HORNO CON VERDURAS <b>(4)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>11</b> 790 Kcal. P.: 34 HC.: 47 L.: 23 ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y OLIVAS ARROZ DEL SEÑORET <b>(2,4,14)</b> HAMBURGUESA AL HORNO LACTEO <b>(7)</b>
<b>14</b> 530 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 12 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS (12)</b> ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSAS FRUTA DE TEMPORADA	<b>15</b> 668 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 18 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA LENTEJAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERDURAS <b>(12)</b> TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA <b>(3)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>16</b> 675 Kcal. P.: 26 HC.: 42 L.: 18 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y BROTES <b>(6)</b> GUISADO DE POLLO CON PATATA Y VERDURA <b>(12)</b> FILETE DE PALOMETA A LA MARINERA <b>(4)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>17</b> <b>VACACIONES</b>	<b>18</b> <b>VACACIONES</b>
<b>21</b> <b>VACACIONES</b>	<b>22</b> <b>VACACIONES</b>	<b>23</b> <b>VACACIONES</b>	<b>24</b> <b>VACACIONES</b>	<b>25</b> <b>VACACIONES</b>
<b>28</b> <b>VACACIONES</b>	<b>29</b> 805 Kcal. P.: 20 HC.: 60 L.: 17 ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNA MACARRONES <b>INTEGRALES</b> CON SALSAS DE TOMATE CASERA <b>ECOLÓGICA (1,3)</b> FILETE DE AGUJA DE CERDO CON PATATITA DADO <b>(12)</b> FRUTA DE TEMPORADA	<b>30</b> 780 Kcal. P.: 30 HC.: 41 L.: 23 ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y MAIZ ARROZ A L HORNO BACALAO A LA VIZCAINA <b>(4)</b> FRUTA DE TEMPORADA		

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA. DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)