

# Menú Cocina Central Abril 2025

Sin Proteína de la Leche de Vaca - - CEIP Pintor Tomás Camarero

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	1	2	3	4
	Crema de Coliflor. Pollo en Pepitoria Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Pescado + Lácteo	Judías Blancas Estofadas con Verduras. Hamburguesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Huevo + Fruta	Arroz con Tomate. Lomo Asado Zanahoria Rehogada. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Verdura + Lácteo
7	8	9	10	11
Fideuá de Verduras ECO. <b>Merluza al Horno.</b> Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	Judías Verdes con Cebolla y Ajo Ragout de Ternera Estofada Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta	Garbanzos a la Catalana Marmitako de Salmón.  Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	Macarrones con Tomate <b>Pollo Asado</b> Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta	Arroz Campesina. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua <b>Fruta de Temporada y Yogur de Soja</b> <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Fruta
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
	Crema de Zanahoria ECO. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Lácteo	Coditos con Tomate <b>Filete de Pollo al Horno</b> Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	Patatas Guisadas con Chorizo Bacalao con Tomate. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	Judías Blancas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua <b>Fruta de Temporada y Yogur de Soja</b> <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta
28	29	30	1	2
Crema de Calabacín y Zanahoria ECO. Pollo Asado Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	Brócoli Rehogado con Ajitos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Pescado + Fruta	Arroz con Tomate. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta		

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Cocina Central Abril 2025

Sin Frutos Secos ni Cacahuete - - CEIP Pintor Tomás Camarero

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31 Fideuá de Verduras ECO. Merluza Empanada Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	1 Crema de Coliflor. Pollo en Pepitoria Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Pescado + Lácteo	2 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Hamburguesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Huevo + Fruta	3 Arroz con Tomate. Lomo Asado Zanahoria Rehogada. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Lácteo	4 Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Verdura + Lácteo
7 Fideuá de Verduras ECO. Merluza Empanada Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	8 Judías Verdes con Cebolla y Ajo Ragout de Ternera Estofada Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta	9 Garbanzos a la Catalana Marmitako de Salmón.  Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	10 Macarrones con Tomate Rotti de Pavo al Horno. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta	11 Arroz Campesina. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Fruta
14	15	16	17	18
21	22 Crema de Zanahoria ECO. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Lácteo	23 Coditos con Tomate Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	24 Patatas Guisadas con Chorizo Bacalao con Tomate. Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Lácteo	25 Judías Blancas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta
28 Crema de Calabacín y Zanahoria ECO. Pollo Asado Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	29 Brócoli Rehogado con Ajitos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Pescado + Fruta	30 Arroz con Tomate. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta	1	2

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	1	2	3	4
	Crema de Coliflor. Pollo en Pepitoria Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Verdura + Lácteo	Judías Blancas Estofadas con Verduras. <b>Tortilla Francesa.</b> Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Carne + Fruta	Arroz con Tomate. Lomo Asado Zanahoria Rehogada. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Lácteo	Garbanzos Estofados con Verduras. Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Verdura + Lácteo
7	8	9	10	11
Fideuá de Verduras ECO. <b>Cinta de Lomo Adobado al Horno</b> Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	Judías Verdes con Cebolla y Ajo Ragout de Ternera Estofada Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Ave + Fruta	Garbanzos a la Catalana <b>Filete de Pollo al Horno</b> <b>Zanahoria Rehogada.</b> Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	Macarrones con Tomate Rotti de Pavo al Horno. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta	Arroz Campesina. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Fruta
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
	Crema de Zanahoria ECO. Lacón a la Gallega Patatas Panadera. Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Verdura + Lácteo	Coditos con Tomate <b>Filete de Pollo al Horno</b> Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Fruta	Patatas Guisadas con Chorizo <b>Cinta de Lomo Adobado al Horno</b> Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Lácteo	Judías Blancas Estofadas con Verduras. Tortilla Francesa. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Arroz + Verdura + Fruta
28	29	30	1	2
Crema de Calabacín y Zanahoria ECO. Pollo Asado Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo	Brócoli Rehogado con Ajitos Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Verdura + Fruta	Arroz con Tomate. Tortilla Francesa. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta		

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.