

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Abril 2023

CEIP LA FRESNEDA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
3 SAMANA SANTA	4 SAMANA SANTA	5 SAMANA SANTA	6 SAMANA SANTA	7 SAMANA SANTA	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
10 SAMANA SANTA	11 SAMANA SANTA	12 Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de patatas con ensalada Yogur	13 Puré de calabaza Pollo asado con patatas Fruta de temporada	14 Sopa de verduras Filete de merluza al horno con patatas Fruta de temporada	VE: 2000/479 GT: 17 GS: 2 HC: 55 AZ: 13 PROT: 26 SAL: 1
17 Pasta con boloñesa de chorizo Sardinillas en aceite con ensalada de queso fresco Fruta de temporada	18 Fabada asturiana Tortilla francesa de jamón york Fruta de temporada	19 Arroz blanco con salsa de tomate Lomo adobado con ensalada Yogur	20 Puré de verduras Estofado de pavo con patatas Fruta de temporada	21 Lentejas estofadas con chorizo Pescado al horno con mayonesa Fruta de temporada	VE: 2373/568 GT: 21 GS: 4 HC: 64 AZ: 19 PROT: 26 SAL: 1
24 Crema de verduras Estofado de ternera con patatas Fruta de temporada	25 Paella de pollo Halibut en salsa al limón Fruta de temporada	26 Macarrones con boloñesa de atún Pollo guisado con ensalada Yogur	27 Menestra de verduras salteadas Costillas asadas con patatas Fruta de temporada	28 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada	VE: 2499/598 GT: 22 GS: 5 HC: 60 AZ: 16 PROT: 38 SAL: 0