

Los platos contienen:

- GLUTEN
- HUEVOS
- APIO
- LECHE Y DERIVADOS
- PROTEINA DE VACA
- SULFITOS

- LEGUMBRES
- PESCADO
- FRUTOS DE CÁSCARA

Abril 2019



Menu Avantis

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	
JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 1 ARROZ INTEGRAL SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones) HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 3 2 DADOS DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 4 5 6 7 CAZÓN CON PAN DE ROMESCO Y EMULSIÓN DE ALMENDRAS Y ZANAHORIA 8 9 10 ENSALADA VARIADA (temporada) FRUTA DEL TIEMPO	VICHYSOISE CON DADOS DE PAN (puerros y patatas) 11 12 13 CABEZA DE LOMO A LA PLANCHA ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	GARBANZOS ESTOFADOS (sofrito de cebolla, ajo, pimienta roja y tomate) TORTILLA DE PATATAS 14 15 ENSALADA TROPICAL (con piña, cangrejo, YOGURT	
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	
ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA 16 ENSALADA DE LA HUERTA (lechuga, pimienta FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) BURRITOS DE POLLO 17 18 ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) TORTILLA DE JAMÓN COCIDO 19 20 21 ENSALADA VARIADA DE PEPINO, TOMATE Y YOGURT	BRÓCOLI CON PATATAS AL VAPOR PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 22 23 ARROZ SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	MAC & CHEESE MERLUZA A LA ANDALUZA (frito con harina) 24 25 26 27 28 29 PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO	
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	
ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) ESTOFADO DE PAVO 30 MANZANA AL HORNO	CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) ALBÓNDIGAS DE TENERA EN SALSA (tomate, pimienta roja y ajo) 33 31 32 ZANAHORIA ASADA CON BALSÁMICO DE FRUTA DEL TIEMPO	ACELGAS CON PATATAS POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMÓN 34 35 ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	FESTIVO		
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	
FESTIVO		SEÑERA DE ARROZ (arroz amarillo con salsa de tomate casera)  CROQUETAS DE COCIDO 36 37 38 39 CHAMPIÑONES SALTEADOS HELADO DE FRESA Y NATA	CREMA DE ZANAHORIA CON DADOS DE PAN 40 TIRAS DE CERDO AL ESTILO GRIEGO DADOS DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	MACARRONES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 41 42 45 43 44 CAZÓN A LA ANDALUZA (frito con harina) 46 47 ENSALADA DE LA HUERTA (lechuga, pimienta FRUTA DEL TIEMPO	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR PAVO A LAS FINAS HIERBAS 48 51 49 50 ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3	
ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 52 53 SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA 54 57 55 56 PATATAS CHIPS FRUTA DEL TIEMPO	BRÓCOLI CON PATATAS AL VAPOR ESTOFADO DE PAVO 58 ZANAHORIA ASADA CON BALSÁMICO DE FRUTA DEL TIEMPO				

Recomendación Cenas

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
CONSOMÉ CHULETAS DE LOMO A LA PLANCHA CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA FRUTA DEL TIEMPO	ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍA VERDE, CEBOLLA Y ZANAHORIA BACALAO AL VAPOR YOGURT	ENSALADILLA RUSA BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) SALMÓN AL HORNO (con cebolla y tomate natural) FRUTA DEL TIEMPO	CUS CÚS CON CALABAZA ALITAS DE POLLO ADOBADAS MACEDONIA DE FRUTAS
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA SEPIA A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO	BRÓCOLI CON PATATAS AL VAPOR ATÚN AL HORNO (con cebolla y tomate natural) FRUTA DEL TIEMPO	SOPA CASERA CON FIDEOS CONEJO RUSTIDO BROCHETA DE FRUTA VARIADA	CUS CÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CAMELIZADA DORADA AL HORNO CUAJADA	MENESTRA DE VERDURAS CORDERO AL HORNO (con cebolla y tomate) FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS BIQUINI DE JAMÓN Y QUESO FRUTA DEL TIEMPO	HUMMUS CASERO LUBINA AL HORNO CON RODAJAS DE CALABACÍN FRUTA DEL TIEMPO	PARRILLADA DE VERDURAS CONEJO AL AJILLO MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR CORDERO A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
CREMA DE ALUBIAS (cebolla y zanahoria) FAJITAS DE POLLO Y TERNERA CASERAS FRUTA DEL TIEMPO	ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍA VERDE, CEBOLLA Y ZANAHORIA BACALAO AL VAPOR YOGURT			

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|--|--|---|--|
| 1. Pollo a la plancha
2. Hamburguesa de pescado
3. Ternera a la plancha
4. Pasta sin gluten
5. Pasta sin huevo
6. Sin queso
7. Sin queso
8. cazón rebozado con harina
9. pollo rebozado
10. sin almendras
11. Pan s/gluten
12. Sin lácteos
13. Sin lácteos
14. Verdura hervida con patata
15. Tortilla vegana
16. Lomo a la plancha
17. Sin apio | 18. Pollo a la plancha
19. Judía verde con patatas
20. Tortilla vegana
21. Tortilla francesa
22. Rebozado s/gluten
23. Rebozado sin huevo
24. pasta sin gluten
25. pasta sin huevo
26. coditos con napolitana
27. coditos con napolitana
28. Harina sin gluten
29. Carne a la plancha
30. Pavo a la plancha
31. Albóndigas caseras de pescado
32. Ternera a la plancha
33. Ternera a la plancha
34. Salsa sin gluten | 35. Pollo a la plancha
36. Croquetas s/gluten
37. Pollo a la plancha
38. Pollo a la plancha
39. Pollo a la plancha
40. Dados de pan s/gluten
41. Macarrones s/gluten
42. Pasta sin huevo
43. Macarrones a la napolitana
44. Macarrones a la napolitana
45. Salsa napolitana
46. Harina sin gluten
47. Pollo a la plancha
48. Harina s/gluten
49. Pavo a la plancha
50. Sin apio
51. Cocinado sin vino | 52. Pasta s/gluten
53. Pasta s/huevo
54. ternera a la plancha
55. Lomo a la plancha
56. cocinado sin apio
57. Ternera a la plancha
58. Pavo a la plancha |
|--|--|---|--|

Los alumnos de P0 y P1 solido no comeran guisantes
 Los alumnos de P0 y P1 solido no comeran guarnición

"Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT001048)"