

MENÚ COLEGIOS SIN PLV ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Crema de brócoli Pasta boloñesa 1-3 Yogur soja 6	2 Sopa de cocido 1-3 Pescado c/ patatas 4 Fruta	3 Alubias vegetales Pasta c/ champiñones y pavo 1-3 Yogur soja 6	4 Patatas a la riojana Merluza plancha c/ ensalada 4 Fruta
7 Sopa de estrellas 1-3 Estofado de pavo c/ verduras y patatas Yogur soja 6	8 Coliflor c/ huevo 3 Pasta c/atún 1-3-4 Fruta	9 Crema de verduras Carne c/ arroz Yogur soja 6	10 Sopa de cocido 1-3 Merluza romana c/ judías y patata 1-3-4 Fruta	11 Crema de calabaza Pechuga de pollo c/ espirales 1-3 Fruta
14 VACACIONES	15 VACACIONES	16 VACACIONES	17 VACACIONES	18 VACACIONES
21 VACACIONES	22 Varitas de pescado 1-3-4 Lomo al horno c/ arroz Yogur soja 6	23 Crema de verduras Pollo estofado c/ ensalada Fruta	24 Sopa 1-3 Caldereta de pescado 4 Yogur soja 6	25 Crema de zanahoria Pechuga de pavo plancha c/ patatas Fruta
28 Lentejas guisadas 1 Merluza romana c/ menestra 1-3-4 Yogur soja 6	29 Crema de calabaza Carne c/ fideos 1-3 Fruta	30 Menestra c/ huevo 3 Hamburguesa de pollo c/ arroz 3 Yogur soja 6		



Legenda: 1. gluten; 2. crustáceos; 3. huevo; 4. pescado; 5. cacahuetes; 6. soja; 7. lácteos; 8. frutos con cáscara; 9. apio; 10. mostaza; 11. sésamo; 12. molusco; 13. alérgenos; 14. sulfitos