



## MENÚ COMEDOR ESCOLAR

### ABRIL 2017

Día	Alérgenos	LUNES	Alérgenos	MARTES	Alérgenos	MIÉRCOLES	Alérgenos	JUEVES	Alérgenos	VIERNES
				10		11		12		13
1º Plato			1,12 1	Pasta Gratinada con carne Rebanada pan	6,1 1	Lentejas con verdura Rebanada pan	1,9, 6,7,12 1	Cocido Rebanada pan	1,3,6 1	Arroz blanco con tomate y huevo Rebanada pan
2º Plato			6,7	Pechuga pavo a la plancha con ensalada	3,4	Albóndigas de bacalao con ensalada	1,6,9,12	Cocido completo y ensalada	1,7,6,12	Canapés surtidos y ensalada
Postre			7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo
Día		16		17		18		19		20
1º Plato	1,2,4,12, ,14 1	Sopa marinera Rebanada pan	1,7 1	Puré de calabacín Rebanada pan	1,4,7,3 1	Pasta con atún Rebanada pan	1,6,12 1	Paella valenciana Rebanada pan	1	Olla de pueblo Rebanada pan
2º Plato	1,9	Nuggets de pollo con ensalada		Filete de pechuga al horno con ensalada	1,3,4,7	Rombos de Merluza rebozada con ensalada	7,12	Surtido de fiambres con ensalada		Emperador al horno con verduras
Postre		Fruta del tiempo	7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo
Día		23		24		25		26		27
1º Plato	6,1 1	Estofado de lentejas Rebanada pan	3,1 1	Arroz a la cubana Rebanada pan	1,7 1	Puré de verduras Rebanada pan	1,12,3 1	Espaguetis a la boloñesa Rebanada pan	1, 6, 9	Sopa de ave
2º Plato	3	Tortillas variada con ensalada	1,7,6,12	Canapés surtidos y ensalada	1,3,6,7, 13	Lomo empanado con ensalada	12	Longanizas con ensalada	1,3,4	Filete de merluza con ensalada
Postre		Fruta del tiempo	7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo
Día		30		1		2		3		4
1º Plato					6,12 1	Guisado de albóndigas Rebanada pan	1,6 1	Arroz al horno Rebanada pan	1,2,4 1	Fideuá Rebanada pan
2º Plato					1,4	Merluza al horno con verduras y ensalada	7,12	Surtido de fiambres con ensalada	1,3,7	Croquetas de la abuela con ensalada
Postre						Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo

1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.  
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.  
3. Huevos y productos a base de huevo.  
4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuete y productos a base de cacahuete.  
6. Soja y productos a base de soja.  
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).  
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos,

9. Apio y productos derivados.  
10. Mostaza y productos derivados.  
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.  
13. Altramuces.  
14. Moluscos o productos a base de moluscos.