

## MENÚ ABRIL 2021 SIN LECHE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	6 - CREMA DE TOMATE - POLLO AL HORNO CON PATATA ASADA - FRUTA DE TEMPORADA	7 - POTAJE DE LENTEJAS - LENGUADO A LA ROMANA CON LECHUGA Y ZANAHORIA 1,4 - FRUTA DE TEMPORADA	8 - ESPAGUETI CON ATÚN ,4 - TORTILLA DE CALABACÍN CON TOMATE ALIÑADO 3 - FRUTA DE TEMPORADA	9 - ENS. DE LECHUGA, TOMATE Y JAMÓN - PAELLA CIEGA DE POLLO Y VERDURAS - FRUTA DEL TIEMPO		
12 - CREMA DE ZANAHORIA - ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE CON TOMATE Y PATATA PURÉ - FRUTA DEL TIEMPO	13 - FIDEOS DE RAPE 4 - TORTILLA DE PATATA CON TOMATE Y LECHUGA 3 - FRUTA DEL TIEMPO	14 - ESCUDELLA FRESCA - ESCALOPE DE POLLO CON LECHUGA Y ZANAHORIA 1,3 - FRUTA DEL TIEMPO	15 - ESPAGUETTI CON NAPOLITANA - BACALAO CON TOMATE 4 - FRUTA DEL TIEMPO	16 - ENS. TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN 4 - ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO FRITO 3 - FRUTA DEL TIEMPO		
19 - ARROZ 3 DELICIAS CON GUISANTES - TORTILLA FRANCESA CON TOMATE ALIÑADO 3 - FRUTA DE TEMPORADA	20 - MACARRONES CON TOMATE - GALLO AL HORNO CON LECHUGA Y MAÍZ 4 - FRUTA DE TEMPORADA	21 - GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS - POLLO AL CURRY CON ARROZ BASMATI - FRUTA DE TEMPORADA	22 - CREMA DE CALABAZA - POLLO ASADO CON JUDIAS VERDES Y PATATA - FRUTA DE TEMPORADA	23 - ENS. DE LECHUGA, TOMATE, MAÍZ Y PESCADO VAPOR (4) - ARROZ DE POLLO - FRUTA DEL TIEMPO		
26 - CREMA DE ZANAHORIA - PIZZA DE JAMÓN SIN QUESO - FRUTA DE TEMPORADA	27 - MACARRONES NAPOLITANA - SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA VERDE 4 - FRUTA DEL TIEMPO	28 - GUIZO DE ALUBIAS - TORTILLA DE ATÚN CON LECHUGA Y TOMATE 3,4 - FRUTA DE TEMPORADA	29 - SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS - NUGGETS CASEROS DE POLLO CON LECHUGA Y MAÍZ 1,1,3 - FRUTA DEL TIEMPO	30 - ENS. DE LECHUGA TOMATE Y PAVO - PAELLA CIEGA DE POLLO Y VERDURAS - FRUTA DEL TIEMPO		

\*A LAS DIETAS ASTRINGENTES DE PETICIÓN DIARIA SE LES SERVIRÁ: SOPA DE CALDO + PECHUGA DE POLLO O PAVO A LA PARRILLA CON ARROZ O PATATAS COCIDA

\*TODOS LOS PRODUCTOS QUE SE EMPLEAN PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN LECHE, NI PROTEÍNA DE LA VACA NI DERIVADOS DE LA MISMA. Tampoco se empleará ternera por la similitud de su proteína.

1 GLÚTEN	2 CRUSTÁCEOS	3 HUEVOS	4 PESCADOS	5 CACAHUETES	6 SOJA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS SECOS	9 APIO	10 MOSTAZA	11 SÉSAMO	12 SULFITOS	13 ALTRAMUZ	14 MOLUSCOS
-------------	-----------------	-------------	---------------	-----------------	-----------	--------------	-------------------	-----------	---------------	--------------	----------------	----------------	----------------

