

Curso 2021/22 - Abril - Menú de Primaria

Catering Yanioma



Día	Almuerzo								Cena Recomendada
	Primero	Segundo	Guarnición	Postre	Kcal.	H.C.	Prot.	Lip.	
L M X J V 1	Puré de Verduras	Muslo de Pollo	con Papas Cocidas	Lácteo(6,7,8)	729	51	40	40	Pescado con Ensalada
L 4 M 5 X 6 J 7 V 8	Crema de Calabaza	Paella(5,11)		Fruta de Temporada	666	88	29	24	Tortilla de Verduras y Tomates
	Potaje de Berros	Fogonero a la Plancha(11)	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	644	71	33	24	Ensalada y Pasta Gratinada
	Sopa de Ternera(2,4,7)	Albóndigas con Salsa(4,7,14)	con Papas Sancochadas	Fruta de Temporada	706	83	33	27	Crema de verduras y Revuelto de Setas
	Potaje de Lentejas	Pollo a la Casera	con Verdura Cocida	Fruta de Temporada	714	71	36	31	Pescado con Arroz
	Rancho Canario(4,7)	Tortilla Francesa c/Jamón(7)	con Tomates en Rueda	Lácteo(6,7,8)	584	43	29	32	Pavo con Papas
L 11 M 12 X 13 J 14 V 15	Crema de Zanahoria	Macarrones a la Boloñesa(2,4,7,8)		Fruta de Temporada	703	102	26	22	Revuelto de Verduras
	Potaje de Alubias	Merluza con Mojo Verde (11)	con Ensalada Mixta	Fruta de Temporada	655	72	33	25	Pavo con Verduras
	Sopa de Pollo(2,4)	Estofado de Ternera con Papas		Fruta de Temporada	770	71	43	36	Tortilla Francesa con Ensalada
	Festivo								
	Festivo								
L 18 M 19 X 20 J 21 V 22	Crema de Calabacín	Arroz con Pollo y Verdura		Fruta de Temporada	681	100	21	20	Tortilla de Verduras y Tomates
	Potaje Canario	Fogonero a la Plancha(11)	Papas Arrugadas	Fruta de Temporada	702	83	27	28	Pollo con Ensalada
	Sopa de Fideos(2,4)	Ropa Vieja		Fruta de Temporada	601	83	19	21	Pescado con Verduras
	Potaje de Lentejas	Pechuga Empanada(4,7)	Ensalada Variada(11)	Fruta de Temporada	842	86	45	35	Crema de Verduras y Pasta
	Crema de Acelga	Vena Mechada	con Menestra de Verduras	Lácteo(6,7,8)	538	44	31	25	Pavo con Papas
L 25 M 26 X 27 J 28 V 29	Crema de Verduras	Pasta integral a la Napolitana(4,7,8)		Fruta de Temporada	610	105	17	14	Pescado con Verduras
	Potaje de Lentejas	Tortilla Francesa c/Jamón(7)	con Tomates en Rueda	Fruta de Temporada	678	71	28	30	Lomo con Ensalada
	Sopa de Fideos con Pollo(2,4)	Cerdo en salsa(4)	con Arroz Blanco	Fruta de Temporada	869	80	39	45	Tortilla de Verduras y Tomates
	Potaje de Colinos	Albóndigas a la Jardinera(4,7,14)	con Papas Sancochadas	Fruta de Temporada	843	94	31	37	Revuelto de Verduras
	Crema de Zanahoria	Fogonero con Mojo Verde (11)	con Ensalada Mixta	Lácteo(6,7,8)	398	38	22	17	Pasta Gratinada

Alergenos:

1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Futos Secos / 7-Huevo
8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

El menú irá acompañado por: agua, pan (blanco/integral), gofio (para purés, cremas y potajes).

Como postre de las cenas, se recomienda una pieza de fruta de temporada.

Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos.