

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
1er plato MACARRONES A LA NAPOLITANA CON QUESO    	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR	1er plato ENSALADA GRIEGA (lechuga, tomate, queso fresco, cebolla, pimiento verde, pepino y olivas)  	1er plato CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla)	1er plato POTAJE DE GARBANZOS CON HUEVO DURO    
2º plato TORTILLA DE ATÚN   guarnición ZANAHORIA BABY	2º plato POLLO EN SALSA BARBACOA   guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	2º plato PAELLA VALENCIANA (con arroz D.O.)   guarnición	2º plato HAMBURGUESA COMPLETA (con cebolla, queso, pan especial)       guarnición PATATAS FRITAS	2º plato PESCADO FRESCO DE MERCADO  guarnición TOMATE ALIÑADO
postre ZUMO DE NARANJA NATURAL	postre PANNACOTA DE FRESA	postre FRUTA VARIADA DEL TIEMPO	postre YOGUR	postre FRUTA VARIADA DEL TIEMPO

2ª Opción-Ensalada del día

PECHUGA DE PAVO A LA CREMA DE MOSTAZA ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y REMOLACHA BOCADILLO DE PAVO KCAL:440.5 G:5g P:33.6g HC:63.2g	POLLO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PIMIENTO Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL Y YOGUR KCAL:878.5 G:36.7g P:34.6g HC:100.1g	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía) ENSALADA DE ESCAROLA, MAÍZ Y OLIVAS NEGRAS BOCADILLO DE PAVO KCAL:1422 G:91.9g P:53.2g HC:93.6g	BISTEC DE TERNERA EMPANADO ENSALADA MEZCLUM CON HUEVO DURO Y TOMATE BOCADILLO DE JAMÓN YORK KCAL:866.8 G:23.6g P:32.4g HC:130g	PESCADO FRESCO DE MERCADO ENSALADA VARIADA PLÁTANO Y YOGURT BEBIDO KCAL: 920.9 G:46.1g P:24.1g HC:100.8g
--	---	---	--	--




Necesidades Alimentarias Especiales



- | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Macarrones sin gluten | 11. Tortilla vegana | 21. Sin beicon |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso | 12. Tortilla francesa | 22. Ternera a la plancha |
| 3. Sin queso | 13. harina sin gluten | 23. Lomo a la plancha |
| 4. Sin chorizo | 14. rebozado sin huevo | |
| 5. sin queso | 15. Paella de carne | |
| 6. sin queso | 16. Sin apio | |
| 7. Sin chorizo | 17. Pan y hamburguesa s/gluten | |
| 8. Sin chorizo | 18. Hamburguesa s/huevo y s/mayonesa | |
| 9. Arroz con panceta | 19. Sin queso,mayonesa ni bacon | |
| 10. Sin chorizo | 20. Hamburguesa de pollo s/beicon ni | |

La segunda opción es para todos los alumnos de Secundaria
 Todos los días se sirve ensalada como acompañamiento
 La merienda es para todos los alumnos
 Las guarniciones respetarán las alergias e intolerancias alimentarias de los alumnos
 La fruta será de temporada

Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Abril 2019

LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate)  1	1er plato CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla)  2	1er plato ESPAGUETIS A LA CARBONARA (crema de leche y beicon)  3  4  7  5  6	1er plato ARROZ D.O. CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO	1er plato SOPA DE FIDEOS  8  9  13  10  11  12
2º plato CROQUETAS DE COCIDO  14  15  16  17 guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	2º plato ALBÓDIGAS CON TOMATE  18 guarnición ARROZ SALTEADO	2º plato SALMÓN A LA PLANCHA guarnición PATATA AL HORNO	2º plato POLLO AL AJILLO guarnición PATATAS FRITAS	2º plato PIZZA CASERA DE BEICON Y CHAMPIÑONES (salsa de tomate casera, mozzarella y aceitunas)  19  20  21  22 guarnición ENSALADA CESAR
postre ZUMO DE NARANJA NATURAL	postre MOUSSE DE CHOCOLATE	postre FRUTA VARIADA DEL TIEMPO	postre YOGURT	postre FRUTA VARIADA DEL TIEMPO

2ª Opción-Ensalada del día



FRITURA MALAGUEÑA ENSALADA DE NARANJAS (lechuga, naranjas y pipas) BOCADILLO DE JAMÓN YORK CON TOMATE KCAL: 954.3 G:33.6g P:70.4g HC:91.5g	PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) ENSALADA DE LECHUGA, OLIVAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL Y YOGUR KCAL: 730.7 G:29.4g P:45.3g HC:69.1g	MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO BOCADILLO DE ATÚN CON OLIVAS KCAL: 803.3 G:30.1g P:69.7g HC:90.6g	PIZZA CASERA VEGETAL ENSALADA AMERICANA DE COL FRUTA NATURAL Y YOGUR KCAL: 598.3 G:29.5g P:32.8g HC:49.5g	POLLO A LA PLANCHA BOCADILLO DE CREMA DE QUESO KCAL: 865.9 G:61.1g P:18.4g HC:58.5g
--	--	--	---	--

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1. Judía verde con patatas | 11. Pasta con verduras | 21. Pizza sin queso |
| 2. Sin apio | 12. Sin chorizo | 22. Sin beicon |
| 3. Macarrones s/gluten | 13. Sin chorizo ni vino | |
| 4. Pasta sin huevo | 14. Croquetas s/gluten | |
| 5. Macarrones a la napolitana | 15. Pollo a la plancha | |
| 6. Macarrones a la napolitana | 16. Pollo a la plancha | |
| 7. Salsa napolitana | 17. Pollo a la plancha | |
| 8. Pasta sin gluten | 18. Tortilla vegana | |
| 9. Pasta sin huevo | 19. Pizza sin gluten | |
| 10. Pasta con verduras | 20. Pizza sin queso | |

La segunda opción es para todos los alumnos de Secundaria
 Todos los días se sirve ensalada como acompañamiento
 La merienda es para todos los alumnos
 Las guarniciones respetarán las alergias e intolerancias alimentarias de los alumnos
 La fruta será de temporada

Los platos contienen: LECHE Y DERIVADOS 
 GLUTEN 
 HUEVOS 
 APIO 
 PROTEINA DE VACA 
 SULFITOS 

LEGUMBRES 
 PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Abril 2019

LUNES 15 1er plato	MARTES 16 1er plato	MIÉRCOLES 17 1er plato	JUEVES 18 1er plato	VIERNES 19 1er plato
ESPIRALES A LA BOLOÑESA (carne picada y salsa de tomate casera)     	GUISANTES HERVIDOS CON PATATAS Y ZANAHORIAS 	SOPA CASERA DE COCIDO  	FESTIVO	FESTIVO
2º plato MERLUZA AL EN SALSA MERY   guarnición ZANAHORIA HERVIDA	2º plato POLLO CON BEICON Y LIMÓN AL HORNO guarnición CUS CÚS	2º plato COCIDO COMPLETO guarnición	2º plato	2º plato
postre ZUMO DE NARANJA NATURAL	postre FRUTA VARIADA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	guarnición	guarnición
			postre	postre
2ª Opción-Ensalada del día				
SALMÓN AL HORNO (con cebolla y tomate natural) ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y REMOLACHA BOCADILLO DE PAVO KCAL: 979.4 G:50.3g P:31.7g HC:96.3g	BURRITOS DE POLLO ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PIMIENTO Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL Y YOGUR KCAL: 1376 G:79g P:32.1g HC:133.3g	SALCHICHAS DE FRANKFURT MONA DE PASCUA KCAL:669 G:15.5g P:38.9g HC:92.7g		




Necesidades Alimentarias Especiales



1. Pasta s/gluten
2. Pasta s/huevo
3. Salsa napolitana
4. Salsa napolitana
5. Sin guisantes
6. Sin atún
7. Ensalada variada
8. Ternera a la plancha
9. Merluza a la plancha

La segunda opción es para todos los alumnos de Secundaria
 Todos los días se sirve ensalada como acompañamiento
 La merienda es para todos los alumnos
 Las guarniciones respetarán las alergias e intolerancias alimentarias de los alumnos
 La fruta será de temporada

Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 




Abril 2019



LUNES 22 1er plato	MARTES 23 1er plato	MIÉRCOLES 24 1er plato	JUEVES 25 1er plato	VIERNES 26 1er plato
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
postre	postre	postre	postre	postre
2ª Opción-Ensalada del día				
Necesidades Alimentarias Especiales				

La segunda opción es para todos los alumnos de Secundaria
 Todos los días se sirve ensalada como acompañamiento
 La merienda es para todos los alumnos
 Las guarniciones respetarán las alergias e intolerancias alimentarias de los alumnos
 La fruta será de temporada

Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

LUNES 29 1er plato	MARTES 30 1er plato	MIÉRCOLES 1 1er plato	JUEVES 2 1er plato	VIERNES 3 1er plato
FESTIVO	FESTIVO			
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
postre	postre	postre	postre	postre
2ª Opción-Ensalada del día				
Necesidades Alimentarias Especiales				

La segunda opción es para todos los alumnos de Secundaria
 Todos los días se sirve ensalada como acompañamiento
 La merienda es para todos los alumnos
 Las guarniciones respetarán las alergias e intolerancias alimentarias de los alumnos
 La fruta será de temporada