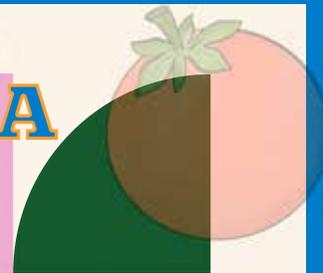




COLEGIO GIOVANNI ANTONIO FARINA

MENÚ ABRIL 2025



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Sopa de pescado Hamburguesas con patatas dado Pan-mandarina-leche <small>661Kcal. 39g Prot. 95g HC. 15g Lip. Gluten, pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos</small>	2 Crema de zanahorias Palometa con tomate y champiñón al ajillo. Pan integral-manzana-leche <small>617Kcal. 30g Prot. 79g HC. 19g Lip. Pescado</small>	3 Judías pintas con chorizo Lomo a la plancha con menestra de verduras. Pan-melocotón almíbar leche-fruta <small>719Kcal. 39g Prot. 87g HC. 24g Lip. Soja.</small>	4 Macarrones napolitana Huevos fritos/tortilla francesa con lechuga y maíz Pan-fresas-leche <small>621Kcal. 28g Prot. 80g HC. 22g Lip. Gluten, huevo, leche (tortilla)</small>
7 Lentejas estofadas escadilla a la romana con ensalada variada Pan-plátano-leche <small>686Kcal. 35g Prot. 90g HC. 22g Lip. Pescado, huevo, gluten, leche y soja</small>	8 Paella mixta Pavo a la plancha con judías verdes con jamón. Pan-pera-leche <small>641Kcal. 34g Prot. 70g HC. 25g Lip. Pescado, molusco, crustáceos</small>	9 Crema de verduras Salmón plancha con ensalada mixta. Pan integral naranja-leche <small>662Kcal. 37g Prot. 94g HC. 20g Lip. Pescado</small>	10 Garbanzos jardinera Salchichas y empanadillas con patatas ali oli. Pan-fresas-leche <small>738Kcal. 30g Prot. 95g HC. 25g Lip. Soja, gluten, huevo, pescado</small>	11 Fideuá con atún Huevo cocido/tortilla francesa con menestra de verduras. Pan-yogur-petit-fruta <small>621Kcal. 28g Prot. 80g HC. 22g Lip. Gluten, pescado, huevo, leche (tortilla)</small>
14  LUNES DE PASCUA	15 S E M A N A	16 N A	17 S A N T A	18
21 LUNES DE PASCUA	22 SOPA DE COCIDO Lomo a la plancha con ensalada variada. Pan-plátano-leche <small>662Kcal. 37g Prot. 84g HC. 20g Lip. Gluten y Soja</small>	23 Crema de calabacín Bonito con tomate y guisantes con jamón. Pan integral-manzana-leche <small>637cal. 35g Prot. 79g HC. 19g Lip. Leche y pescado</small>	24 Judías blancas con verduras Croquetas caseras con patatas ali oli Pan-naranja-leche <small>617Kcal. 30g Prot. 79g HC. 19g Lip. Soja. Gluten. Huevo. Leche</small>	25 Espaguetis boloñesa Huevo cocido/Tortilla francesa con brócoli añadida Pan-melocotón almíbar-fruta-leche <small>622Kcal. 27g Prot. 84g HC. 20g Lip. Gluten, huevo, leche (tortilla).</small>
28 Patatas a la marinera Milanesas de pollo con tomate y aceitunas. Pan-plátano-leche. <small>652Kcal. 39g Prot. 79g HC. 19g Lip. Pescado, moluscos, Gluten. Leche. Huevo.</small>	29 Judías pintas con chorizo Magritas con tomate y patatas dado. Pan-flan casero-fruta <small>652Kcal. 39g Prot. 79g HC. 19g Lip. Soja.</small>	30 Crema de zanahorias Merluza a la plancha con ensalada mixta. Pan integral-mandarina-leche <small>633Kcal. 30g Prot. 80g HC. 22g Lip. Pescado</small>	1 DÍA DEL TRABAJO	2 DÍA NO LECTIVO

Todos los menús contienen PAN y leche o lácteo y agua de la Red Pública.
 INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011.
 MENÚ VALIDADO POR: Carmen Gema Benito Fernández. Técnico en Nutrición CENEO