



**COLEGIO MARÍA NEBRERA**

**MENÚ ABRIL**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>
		VACACIONES DE SEMANA SANTA	FESTIVO	FESTIVO
<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
Crema de verduras Salchichas de pollo con ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Potaje de alubias Pescado en salsa verde con ensalada Pan integral . Yogur . Agua	Macarrones integrales con queso Tz Nuggets de pollo con tomate aliñado Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Cazuela de fideos Tz Lomo asado con judías verdes Pan integral . Fruta fresca. Agua.	Guisaillo de patatas Merluza empanada con ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
Guisaillo de verduras Hamburguesa de pollo y ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Lentejas de la huerta Tortilla de patatas con ensalada Pan integral . Fruta fresca. Agua	Crema de verduras Jamoncitos de pollo y ensalada Pan blanco . Yogur . Agua	Macarrones integrales napolitana con atún Pescado en salsa con ensalada Pan integral . Fruta fresca. Agua.	Potaje de garbanzos Tz Lomo asado con patatas cocidas Pan blanco . Fruta fresca. Agua.
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
Lentejas granadinas Tortilla de patatas con ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Crema de verduras Carne en salsa con verduras Pan integral . Fruta fresca. Agua.	Macarrones integrales con boloñesa Tz Pescado al horno con ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Cazuela de arroz Lomo al horno con ensalada Pan integral . Yogur . Agua	Potaje de habichuelas Pescado al horno con ensalada Pan blanco . Fruta fresca. Agua.
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	
Arroz campero Jamoncitos de pollo con ensalada Pan blanco . Yogur . Agua	Potaje de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada Pan integral . Fruta fresca. Agua.	Guisaillo con patatas Pescado al horno con judías Pan blanco . Fruta fresca. Agua.	Macarrones integrales Tz con atún Ensalada mixta completa Pan integral . Fruta fresca. Agua.	

El menú basal no está indicado para personas con alergias o intolerancias alimentarias. Conforme al RD 1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información relativa a los alérgenos presentes. Para asegurar una correcta prestación del servicio de comedor, se ruega que las familias comuniquen siempre, y con el máximo detalle posible, cualquier alergia y/o intolerancia de su hijo/a tanto a la empresa de comedor como al centro escolar. Gracias.

La información sobre alérgenos se elabora a partir de los datos proporcionados por nuestros proveedores. No obstante, debido a los procesos de preparación de los platos, no se puede descartar la posible presencia accidental de trazas de alérgenos. Para cualquier aclaración adicional, pueden solicitar la información que consideren necesaria.

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano/banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

