

MENÚS ABRIL 2024

LUNES Día 1	MARTES Día 2 – Alérgenos 1,3,4,5,6,9,12	MIÉRCOLES Día 3 – Alérgenos 4	JUEVES Día 4 – Alérgenos 4	VIERNES Día 5 – Alérgenos 1,3,7,12
NO LECTIVO	Crema de legumbres Boquerones rebozados Ensalada lechuga, maíz, tomate Fruta	Guiso de bacalao con arroz Pollo a la plancha con guarnición Fruta	Judías verdes en ensalada Merluza al horno con guarnición Fruta	Espaguetis a la carbonara Tortilla de jamón Ensalada lechuga, tomate, maíz Fruta
Día 8 - -Alérgenos 4	Día 9 – Alérgeno 1,3,4,12	Día 10 – Alérgenos 2,4,12,14	Día 11 - Alérgenos 3	Día 12 – Alérgenos 1,3,6,12,14
Crema de calabacín Bacalao en salsa de piquillos Fruta	Lentejas estofadas Empanada de bonito Ensalada lechuga y tomate Fruta	Arroz con pota Lomo adobado Ensalada lechuga y tomate Fruta	Judías estofadas Tortilla de patatas Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Macarrones integrales con carne Rabas Ensalada de lechuga, tomate, maíz Fruta
Día 15- Alérgenos 1,4,12	Día 16- Alérgenos 4	Día 17 – Alérgenos	Día 18- Alérgenos 1	Día 19 – Alérgenos 1,2,3,4,7,12,14
Guisantes estofados Filete de cabracho rebozado Ensalada lechuga y tomate Fruta	Arroz con magro Salmón a la plancha con guarnición Fruta	Crema de calabaza Carne con tomate Fruta	Cocido Completo Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Espirales gratinados Huevos rellenos de bonito Ensalada de lechuga y tomate Fruta
Día 22 – Alérgenos 3	Día 23 – Alérgenos 1,3,4,12	Día 24 – Alérgenos 7,12	Día 25 – Alérgenos 1,3,4,7	Día 26 – Alérgenos 1,12
Sopa de picadillo con quinoa Tilapia a la romana Ensalada lechuga y tomate Fruta	Crema de legumbres Empanada de sardinas Ensalada lechuga, tomate, maíz Fruta	Paella mixta Aguja de cerdo en salsa Fruta	Lentejas estofadas Pastel de pescado Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Quiché de verduras Pollo al ajillo Fruta
Día 29 – Alérgenos 1,3,7,12	Día 30 – Alérgenos 1	sanjosepuertollano.org		
Patatas en caldillo Croque de jamón y queso Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz con tomate Albóndigas de ternera y cerdo en salsa Fruta			

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

**1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos. 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE**