



CEIP SON CALIU

Menú GENERAL

mes de abril de 2024

Los menús van acompañados de barra rústica de lunes a jueves y viernes pan moreno y agua. La cocina utiliza aceite de oliva y aceite de grisaol alto oleico para cocinar y aceite de oliva virgen extra para aliñar.

Las frutas del mes de abril son: mandarina, manzana, **naranja de proximidad**, pera i plátano.

Las hortalizas del mes de abril son: **acelgas**, **alcachofas**, berenjena, **brócoli**, calabacín, **calabaza**, cebolla, **col**, **coliflor**, **escarola**, **espinaca**, pepino, pimiento, puerro, **rábano**, **tomate** y **zanahoria**.

| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | |
|---|--|--|---|---|-----------------|----------|---------------|--------|--|--|
| ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE CASERA | ESPIRALES AGLIO E OLIO (1,3,7) | CREMA DE CALABAZA (calabaza, cebolla y patata) Y ALUBIAS | SOPA DE CALDO DE CARNE (1,3,9) | LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (1) | | | | | | |
| LOMO EMPANADO CASERO (1,3) | MERLUZA A LA PLANCHA CON PICADA (ajo, perejil y limón) (4) | PAVO CON SALSA CAZADORA (cebolla y champiñones) | TORTILLA A LA FRANCESA (3) | LIMANDA A LA MILANESA (huevo, pan rallado, ajo y perejil) (1,3,4) | | | | | | |
| ENSALADA CON MAÍZ (iceberg, tomate y zanahoria) | ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, iceberg y tomate) | ARROZ BLANCO SALTEADO | 100 % TEMPORADA TUMBET (patata, calabacín, pimiento rojo y salsa de tomate) | TOMATE ALIÑADO CON ALBAHACA | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | YOGUR NATURAL AZUCARADO (7) | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | | | | | | |
| Sugerencia de cena: Patata y verduras hervidas con huevo / Fruta | Sugerencia de cena: Tabulé de cuscús con garbanzos / Fruta | Sugerencia de cena: Salmón a la plancha con patata y verduras / Fruta | Sugerencia de cena: Ensalada variada y pollo a la plancha con patata / Fruta | Sugerencia de cena: Pizza variada / Fruta | | | | | | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | | | | | | |
| FIDEOS CALDOSOS DE CARNE Y VERDURAS (1,3,9) | ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS | CREMA DE ZANAHORIA (cebolla, puerro, zanahoria y patata) | MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1,3) | ARROZ DE PESCADO (2,4,9,14) | | | | | | |
| TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) | CROQUETAS DE POLLO (1,3,6,7,9,10,11) | HAMBURGUESA DE ELABORACIÓN PROPIA (magro y morcillo) (1) | SALMÓN AL HORNO (4) | HUEVO COCIDO (3) | | | | | | |
| ENSALADA CON CROSTONES (lechugas variadas, tomate y zanahoria) (1) | TOMATE ALIÑADO CON ACEITUNAS | PURÉ DE PATATA | ENSALADA CON CANÓNIGOS (iceberg, canónigos, cebolla morada y tomate cherry) | PATATA, BRÓCOLI Y ZANAHORIA | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | YOGUR NATURAL AZUCARADO (7) | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | | | | | | |
| Sugerencia de cena: Espirales de legumbre con verduras / Fruta | Sugerencia de cena: Quínoa salteada con verduras / Fruta | Sugerencia de cena: Ensalada y merluza con arroz cocido / Fruta | Sugerencia de cena: Crema de verduras y pollo con patata / Fruta | Sugerencia de cena: Quesadillas variadas / Fruta | | | | | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | | | | | | |
| MACARRONES INTEGRALES A LA AMATRICIANA (cebolla, tomate, aromáticos, bacon, queso) (1,3,6,7,12) | CREMA DE VERDURAS CON CROSTONES (1) | LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (1) | "ARRÒS BRUT" | FIDEUÁ DE VERDURAS DE TEMPORADA (1,3,9) | | | | | | |
| LOMO A LA PLANCHA CON CEBOLLA | GALLINETA CON EMPANADO CASERO (1,3,4) | PECHUGA DE POLLO AL HORNO CON CEBOLLA | LIMANDA A LA ANDALUZA (1,4) | TORTILLA A LA FRANCESA (3) | | | | | | |
| ENSALADA CON SÈSAMO (lechuga, zanahoria, tomate cherry) (11) | PATATA Y JUDÍAS VERDES | ENSALADA CON MAÍZ (iceberg, tomate, col lombarda) | ENSALADA GRIEGA (tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas negras, queso) (7) | TOMATE ALIÑADO CON ACEITUNAS | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | YOGUR NATURAL AZUCARADO (7) | FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | | | | | | |
| Sugerencia de cena: Hamburguesa de legumbre con patata y champiñones / Fruta | Sugerencia de cena: Sopa de pasta y tortilla a la francesa con ensalada / Fruta | Sugerencia de cena: Quínoa salteada con verduras / Fruta | Sugerencia de cena: Garbanzos con verduras y crostones de pan / Fruta | Sugerencia de cena: Ensalada variada y pa amb oli / Fruta | | | | | | |
| 29 | 30 | | | | | | | | | |
| SOPA DE CALDO DE CARNE (1,3,9) | ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS | | | | | | | | | |
| ESCALOPE CASERO DE POLLO (1,3) | TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) | | | | | | | | | |
| ENSALADA CON ACEITUNAS (lechuga, iceberg, tomate) | TOMATE ALIÑADO CON ALBAHACA | | | | | | | | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | FRUTA DE TEMPORADA | | | | | | | | | |
| Sugerencia de cena: Puré de calabaza y tortilla con champiñones / Fruta | Sugerencia de cena: Cuscús con verduras salteadas / Fruta | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <tr> <td>Importe Mensual</td> <td>102,51 €</td> </tr> <tr> <td>Vales diarios</td> <td>6,63 €</td> </tr> <tr> <td colspan="2">La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes</td> </tr> </table> | | | Importe Mensual | 102,51 € | Vales diarios | 6,63 € | La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes | |
| Importe Mensual | 102,51 € | | | | | | | | | |
| Vales diarios | 6,63 € | | | | | | | | | |
| La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes | | | | | | | | | | |

Alérgenos de declaración obligatoria

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuets 6: Soja 7: Leche 8: Frutos secos de cáscara 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Altramuces 14: Moluscos