serunion educa

MENÚ

BASAL

MENÚ CTH PALENCIA - ABRIL 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, disponemos de la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.			***01*** ***VACACIONES SEMANA SANTA***	***02*** **VACACIONES SEMANA SANTA**
05 ***VACACIONES SEMANA SANTA***	**06** Lentejas estofadas Fogonero a la marinera Fruta Fresca	**07** Guiso de patatas Tortilla Francesa con tomate natural Lácteo	**08** Sopa de cocido con fideos Cocido completo Fruta Fresca	**09** Lazos con tomate Caldereta de pescado con lechuga Plátano
12 Sopa de ave con huevo y jamón Skipper de bacalao con lechuga Fruta Fresca	**13** Alubias Blancas estofadas Lomo adobado a la plancha con lechuga Fruta Fresca	**14** Menestra salteada con Bacon Albóndigas con salsa y patata dado Fruta Fresca	***15*** ***"MENÚ TIERRA DE SABOR"*** *Lentejas estofadas* *Jamoncitos al horno con patata panadera* *Manzana*	***16*** *Arroz a la zamorana* *Merluza en salsa de zanahoria* *Lácteo*
19 Crema parmentiere Ragout de pollo con champiñones Fruta Fresca	***20*** Sopa de cocido con fideos Cocido completo Fruta Fresca	***21*** Macarrones con salsa de queso Merluza en salsa verde con guisantes Lácteo	***22*** Alubias pintas con chorizo Tortilla francesa Fruta Fresca	***23*** ***FIESTA DE LA COMUNIDAD***
26 Judías verdes al ajo arriero Ternera en salsa con zanahorias y champiñones Lácteo	***27*** Arroz con pollo Palometa con salsa de tomate Fruta Fresca	***28*** Lentejas con verduras Tortilla patata con lechuga Fruta Fresca	***29*** Patatas a la riojana Merluza en salsa verde Fruta Fresca	***30*** Garbanzos estofados Hamburguesa al horno con lechuga Plátano