








Servicio de comedor  
Menús mes de Abril - KiGa, ILB, BuMi, HAB

	LUNES 1-abr.	MARTES 2-abr.	MIÉRCOLES 3-abr.	JUEVES 4-abr.	VIERNES 5-abr.
Primer plato	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Principal línea 1	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Postre	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib
	8-abr.	9-abr.	10-abr.	11-abr.	12-abr.
Primer plato	Guisantes con jamón 15	Crema de verduras -	Sopa jardinera 1	Ensalada mixta -	Judías verdes con tomate 15
Principal línea 1	Magro con tomate y arroz -	Pollo asado con brócoli al vapor -	 Bratwurst con patatas 7,9,13,15	Pasta con tomate y picadillo de chorizo 2,4	Calamares a la romana con ensalada 2,4,7,8
Postre	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Yogurt 7	Fruta de temporada -
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 1075 33,3 9,8 146 14,9 42,9 1,6 22,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 515 24,7 5,5 35 17,5 36,4 0,8 7,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 448 22,2 5 31,5 14,9 29,1 1,1 8,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 789 33,3 9,6 95,7 12,2 24,9 2,1 3,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 571 37,8 5,9 33,7 16,4 23,5 0,7 8,2
	15-abr.	16-abr.	17-abr.	18-abr.	19-abr.
Primer plato	Pasta con tomate 2,4	Ensalada de tomate y pepino -	 Crema de guisantes con bacon 15	Lechuga con pepino y maíz -	Menestra de verduras 13,15
Principal línea 1	 Merluza rebozada con ensalada 2,4,5	 Canelones de carne con bechamel 2,4,7,13,15	 Filete de Sajonia con puré de patata y chucrut 7,9,13,15	Pasta carbonara 2,4,7,13,15	Pollo a la plancha con patatas fritas -
Postre	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Yogurt 7	Fruta de temporada -
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 875 29,4 9,9 109 23,6 41,7 1,6 5,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 629 29,3 9,15 67,1 17,5 23,5 2,2 8,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 898 48,3 8,3 70,4 13,4 43,6 2,4 18,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 882 40 12,3 101 14 25,5 1,9 2,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 671 32,8 7 55,8 16 38,4 0,7 13,3
	22-abr.	23-abr.	24-abr.	25-abr.	26-abr.
Primer plato	Ensalada de pepino y eneldo 7,9,14	Rollos de primavera 2,13,15	Ensalada de lechuga con tomate y aceitunas -	 Gazpacho 2	Arroz tres delicias 3,4,7,13,14,15
Principal línea 1	Lentejas guisadas con verduras y arroz 15	 Fideua con verduras marisco y crustáceos 2,3,4,8,15	San Jacobo de jamón y queso fundido con lechuga y maíz 1,2,3,4,5,7,8,11,13,15	Ragout de ternera con arroz -	Cazón guisado con patatas 5
Postre	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Yogurt 7
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 601 22,3 3,4 70 17,3 22,8 1 19	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 813 24,2 6,8 116 23,9 35 1,5 14,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 748 57,6 12,7 32,3 15,9 24,1 3,2 5,7	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 670 21 3,9 81 17,5 35,4 1,2 6,8	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 539 14,3 3,9 67,1 9,5 31,8 1,1 3,7
	29-abr.	30-abr.	1-may.	2-may.	3-may.
Primer plato	Ensalada mixta -	Brócoli salteado -			
Principal línea 1	Cous cous con pollo al curry 1,2,7,9,10,13,14,15	 Pasta boloñesa 2,4			
Postre	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -			
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 647 24,8 5,5 76 16,4 27,2 1 8,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 690 35 10,6 62,8 21 27,9 1,1 8,4	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib

Kcal: valor energético; Gra: Grasa total; Acg: Ácidos grasos saturados; HdC: Hidratos de carbono; Azu: Azúcares; Pro: Proteínas; Sal; Fib: Fibra  
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte las distintas alternativas para alérgenos e intolerancias en los menús específicos.  
Valoración nutricional por Dra. Laura Isabel Arranz, dietista-nutricionista de Gana Nutrición.

CÓDIGOS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

TIPO	CÓDIGO	Tipo	Código	Tipo	Código	Tipo	Código
Apio	1	Huevos	4	Leche	7	Frutos de cáscara	10
Cereales con gluten	2	Pescado	5	Moluscos	8	Cacahuets	11
Crustáceos	3	Altramuces	6	Mostaza	9	Sésamo	12
						Soja	13
						Sulfitos	14
						Legumbres	15