



# Menú Comedor ABRIL 2024

	Lunes (Monday)	Martes (Tuesday)	Miércoles (Wednesday)	Jueves (Thursday)	Viernes (Friday)
<b>Semana 1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Primero</b> <i>Starter</i>		<b>ARROZ CON TOMATE</b> <i>Rice with tomato sauce</i>	<b>CREMA DE VERDURAS</b> <i>Cream of vegetables</i>	<b>PATATAS A LA RIOJANA</b> <i>Potato and chorizo stew</i>	<b>BRÓCOLI SALTEADO</b> <i>Sautéed broccoli</i>
<b>Segundo</b> <i>Main course</i>		<b>HUEVO FRITO Y CROQUETAS</b> <i>Fried egg with tuna patties</i>	<b>FILETE DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN</b> <i>Beef steak with mushrooms</i>	<b>CINTA DE LOMO CON ENSALADA</b> <i>Pork loin with salad</i>	<b>MERLUZA A LA ROMANA CON BASTONCITOS DE BATATA</b> <i>Battered haddock with sweetpotato sticks</i>
<b>Postre</b> <i>Dessert</i>		<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>
<b>Semana 2</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>Primero</b> <i>Starter</i>	<b>ESPAGUETI CON BACON Y CHAMPIÑÓN</b> <i>Spaguetti with bacon and mushrooms</i>	<b>CREMA DE CALABAZA</b> <i>Cream of pumpkin</i>	<b>SOPA</b> <i>Soup</i>	<b>ARROZ BLANCO</b> <i>Rice</i>	<b>JUDÍAS VERDES CON JAMÓN</b> <i>Sautéed green beans with ham</i>
<b>Segundo</b> <i>Main course</i>	<b>SAN JACOBO CON ENSALADA</b> <i>Ham and cheese battered with salad</i>	<b>POLLO ASADO CON MANZANA</b> <i>Roast chicken with roasted apple</i>	<b>COCIDO COMPLETO</b> <i>Full cocido</i>	<b>ALBÓNDIGAS JARDINERA CON PATATAS</b> <i>Meatballs in jardinera sauce with fries</i>	<b>FILETE DE LENGUADO CON PATATAS</b> <i>Sole fillet with fries</i>
<b>Postre</b> <i>Dessert</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>
<b>Semana 3</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>Primero</b> <i>Starter</i>	<b>LENTEJAS A LA RIOJANA</b> <i>Lentil stew</i>	<b>BRÓCOLI SALTEADO</b> <i>Sautéed broccoli</i>	<b>PASTA CARBONARA</b> <i>Pasta with carbonara sauce</i>	<b>CREMA DE VERDURAS</b> <i>Cream of spinach</i>	<b>ARROZ TRES DELICIAS</b> <i>Mixed fried rice</i>
<b>Segundo</b> <i>Main course</i>	<b>TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA</b> <i>Spanish omelette with salad</i>	<b>FILETE RUSO CON CHAMPIÑÓN</b> <i>Homemade burger with mushrooms</i>	<b>MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA</b> <i>Haddock in sauce with salad</i>	<b>FILETE DE POLLO CON PATATAS</b> <i>Chicken breast with fries</i>	<b>LACÓN AL HORNO CON ZANAHORIA BABY</b> <i>Roasted gammon with zanchoria baby</i>
<b>Postre</b> <i>Dessert</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>
<b>Semana 4</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>Primero</b> <i>Starter</i>	<b>CREMA DE ESPINACAS</b> <i>Cream of spinach</i>	<b>JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS</b> <i>White bean stew</i>	<b>ENSALADA MIXTA</b> <i>Mix salad</i>	<b>MACARRONES CON TOMATE Y CHORIZO</b> <i>Pasta with tomato and chorizo sauce</i>	<b>GUISANTES CON JAMÓN</b> <i>Sautéed peas</i>
<b>Segundo</b> <i>Main course</i>	<b>PECHUGA DE POLLO VILLARROY CON ZANAHORIA BABY</b> <i>Chicken Villaroy with baby carrot</i>	<b>CINTA DE LOMO CON VERDURAS ASADAS</b> <i>Pork loin with roasted vegetables</i>	<b>LASAÑA</b> <i>Lasagne</i>	<b>FILETE DE LENGUADO CON BASTONCITOS DE BATATA</b> <i>Sole fillet with sweetpotato sticks</i>	<b>TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA</b> <i>Potato omelette with salad</i>
<b>Postre</b> <i>Dessert</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>
<b>Semana 5</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b><u>MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA NIÑO ALÉRGICO</u></b>		
<b>Primero</b> <i>Starter</i>	<b>LENTEJAS A LA RIOJANA</b> <i>Lentil stew</i>	<b>ARROZ BLANCO</b> <i>Rice</i>	<b>CELIACOS:</b> Pasta y pan especial sin gluten, Pollo, carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia. <b>ALÉRGICOS AL PESCADO:</b> Sustitución por pollo, carne o huevo (Primeros platos sin ingredientes de pescado). <b>ALÉRGICOS AL LACTEO:</b> Alimentos o productos sin lactosa (Elaborados, con alimentos sin lactosa) <b>ALÉRGICOS FRUTOS SECOS:</b> Sin incrementar en la elaboración de las comidas ningún fruto seco. <b>ALÉRGICOS AL HUEVO:</b> Elaboración de los alimentos sin huevo y sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.		
<b>Segundo</b> <i>Main course</i>	<b>PECHUGA DE POLLO VILLARROY CON ENSALADA</b> <i>Chicken Villaroy with salad</i>	<b>ALBÓNDIGAS CON TOMATE</b> <i>Meatballs in tomato sauce</i>			
<b>Postre</b> <i>Dessert</i>	<b>YOGUR</b> <i>Yoghurt</i>	<b>FRUTA</b> <i>Fruit</i>			