

**MENÚ DEL COMEDOR ESCOLAR. ABRIL DE 2025.**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Longaniza <sup>1,13</sup> con tomate triturado 254/ 303 Kcal Yogur <sup>6</sup> 575/ 635 Kcal	Borrajitas con patata 185/ 197 Kcal Salmón <sup>4</sup> al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 583/ 660 Kcal	Caldo de pollo con arroz 215/ 264 Kcal Huevos <sup>2</sup> con tomate 190/ 302 Kcal Fruta 527/ 713 Kcal	Coliflor con patata 179/ 191 Kcal Pollo asado con ensalada (lechuga, zanahoria y olivas) 202 / 308 Kcal Fruta 534/ 679 Kcal	Macarrones <sup>1</sup> con tomate y queso <sup>5</sup> 266/304 Kcal Merluza <sup>4</sup> al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal
7	8	9	10	11
Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Pechuga de pollo empanada <sup>1,2</sup> con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 252/ 322 Kcal Yogur <sup>6</sup> 579/ 661 Kcal	Guisantes salteados con jamón 254/ 329 Kcal Bacalao <sup>4</sup> al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Fruta 525/ 643 Kcal	Sopa <sup>1</sup> de cocido 218/ 268 Kcal Tortilla <sup>2</sup> de patata con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 257/ 267 Kcal Fruta 597/ 682 Kcal	Espaguetis <sup>1</sup> con tomate y queso <sup>5</sup> 266/304 Kcal Merluza <sup>4</sup> al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal	Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Pollo asado con champiñones 206/ 277 Kcal Fruta 538/ 647 Kcal
14	15	16	17	18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
21	22	23	24	25
FESTIVO	Arroz <sup>1,2,3</sup> de verduras 266/ 307Kcal Anillas de calamar <sup>1,2,5</sup> con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 234/ 294 Kcal Fruta 622/ 748 Kcal	FESTIVO	Fideos <sup>1</sup> a la cazuela 288/ 354 Kcal Bacalao <sup>4</sup> al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Fruta 559/ 668 Kcal	Borrajita con patata 173/ 183 Kcal Pollo asado con ensalada (lechuga, zanahoria y olivas) 202 / 308 Kcal Fruta 528/ 671 Kcal
28	29	30		
Alubias con hortalizas 188/ 243 Kcal Longaniza <sup>1,13</sup> con tomate triturado 254/ 303 Kcal Yogur <sup>6</sup> 584/ 688 Kcal	Macarrones <sup>1</sup> con tomate y queso <sup>6</sup> 266/304 Kcal Pollo asado con champiñones 206/ 277 Kcal Fruta 594/ 728 Kcal	Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Salmón <sup>4</sup> al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 583/ 660 Kcal		

- Los menús pueden sufrir variaciones por causas ajenas a nuestra voluntad.
- Menú supervisado por **Yoana Terés Castel, Dietista-Nutricionista. N.º Colegiada: ARA00105.**
- Para más información consulta el apartado Comedor escolar, en [www.ceipvictormendoza.es](http://www.ceipvictormendoza.es)

ALERGENOS						
1.GLUTEN	2.HUEVO	3.CRUSTÁCEOS	4.PESCADO	5.MOLUSCOS	6.LACTOSA	7.FRUTOS DE CÁSCARA
8.CACAHUETE	9.SOJA	10.APIO	11.MOSTAZA	12.SÉSAMO	13.SULFITOS	14.ALTRAMUCES