MENU ABRIL 2022

Sin Lactosa - . - Cocina Central de Extremadura

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Alubias con Verduras Jurel al Horno Encebollado Menestra Salteada Pan Fruta de Temporada
4 Crema de Zanahoria Rotti de Pavo Patatitas al Vapor Pan Fruta de Temporada	5 Garbanzos con Chorizo Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	6 Arroz con Tomate Tortilla de Pimientos Guisantes Salteados Pan Fruta de Temporada	7 Potaje de Lentejas con Calabaza Cinta de Lomo de Cerdo al Horno Champiñones Salteados Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	8 Macarrones Napolitana Merluza al Horno al Ajillo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Yogur de Soja
11 FESTIVO	12 FESTIVO	13 FESTIVO	14 FESTIVO	15 FESTIVO
18 FESTIVO	19 Arroz con Tomate Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	20 Crema de Verduras Magro de Cerdo Patatitas al Horno Pan Fruta de Temporada	21 Espirales con Verduras Salmón al Horno en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	22 Alubias Estofadas con Calabacín Hamburguesa con Cebolla al Horno Menestra Salteada Pan Fruta de Temporada
25 Crema de Calabaza Pollo Asado Arroz Pilaf Pan Fruta de Temporada	26 Garbanzos Estofados Palometa al Horno al Ajillo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	27 Coditos en Salsa Provenzal Chuleta de Sajonia al Horno Guisantes Salteados Pan Fruta de Temporada	28 Lentejas con Pollo Merluza al Horno al Limón Zanahorias al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada Yogur de Soja	29 Paella de Marisco Tortilla de Calabacín Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Fruta de Temporada

mediterráneo