

# MENÚ ABRIL 2025 - APRIL 2025

COLEGIO LOS SAUCES

LUNES MONDAY	MARTES TUESDAY	MIÉRCOLES WEDNESDAY	JUEVES THURSDAY	VIERNES FRIDAY
DÍA 1 / DAY 1	DÍA 2 / DAY 2	DÍA 3 / DAY 3	DÍA 4 / DAY 4	DÍA 5 / DAY 5
1º POTAJE DE HABICHUELAS Bean stew 1º ESTOFADO DE TERNERA Beef stew GELATINA GELATIN	1º EMPANADILLAS CON ENSALADA Meat pies with salad 2º RAPANTE / FILETE DE LENGUADO CON PATATAS HERVIDAS Sole with boiled potatoes NATILLAS CUSTARD	1º ESPIRALES GRATINADOS CON TOMATE Grilled pasta with tomato sauce 2º MILANESA CON ENSALADA Breaded chicken with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º SOPA MINISTRONE Minestrone soup 2º CALAMARES GUIADOS Squid stew LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	
DÍA 7 / DAY 7	DÍA 8 / DAY 8	DÍA 9 / DAY 9	DÍA 10 / DAY 10	DÍA 11 / DAY 11
1º PISTO DE VERDURAS / CREMA DE VERDURAS Sautéed vegetables / Cream of vegetable soup 2º ARROZ CON POLLO Chicken and rice LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º SOPA DE ZANAHORIAS Y PUERRO Cream of carrot and leek soup 2º BACALAO CON PATATAS HERVIDAS Cod with boiled potatoes GELATINA GELATIN	1º PASTA CON TOMATE Pasta with tomato sauce 2º JAMÓN AL HORNO CON ENSALADA Baked ham with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º LENTEJAS ESTOFADAS Lentil stew 2º MERLUZA A LA GALLEGA CON GUIANTES Galician style Hake with peas NATILLAS CUSTARD	1º CREMA DE CALABAZA Cream of pumpkin soup 2º PIZZA DE ATÚN / A LOS 3 QUESOS Pizza with tuna / Three-cheese pizza FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT
DÍA 14 / DAY 14	DÍA 15 / DAY 15	DÍA 16 / DAY 16	DÍA 17 / DAY 17	DÍA 18 / DAY 18
VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA
DÍA 21 / DAY 21	DÍA 22 / DAY 22	DÍA 23 / DAY 23	DÍA 24 / DAY 24	DÍA 25 / DAY 25
VACACIONES SEMANA SANTA	1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º RISOTTO Risotto FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º LENTEJAS VEGETALES Vegetable lentil stew 2º PALOMETA CON PATATAS HERVIDAS Fish with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º CREMA DE ZANAHORIAS Cream of carrot soup 2º PASTA BOLONESA Pasta with meat and tomato sauce GELATINA GELATIN	1º SOPA MARAVILLA Noodle soup 2º FILETE RUSO CON PATATAS FRITAS Hamburger patty with French fries LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS
DÍA 28 / DAY 28	DÍA 29 / DAY 29	DÍA 30 / DAY 30		
1º GARBANZOS CON ESPINACAS Chick pea and vegetables 2º FIDEUÁ DE ALMEJAS Clam and noodle casserole FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º VERDURAS BRASEADAS / CREMA DE VERDURAS Grilled vegetables / Cream of vegetable soup 2º MILANESA CON ARROZ BLANCO Y SALSA DE TOMATE Breaded chicken with white rice and tomato sauce GELATINA GELATIN	1º CROQUETAS CON ENSALADA Croquettes with salad 2º MERLUZA CON PATATAS HERVIDAS Hake with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS		

## MENÚ ABRIL 2025: ALERGIAS E INTOLERANCIAS



DÍA 2	Celíacos	Empanadillas (Pan para todos) con ensalada y rapante / filete de lenguado con patatas hervidas
DÍA 2	Alérgicos al pescado	Ensalada variada y pavo con patatas hervidas
DÍA 3	Celíacos	Espirales Schär gratinados con tomate y milanesa con ensalada
DÍA 4	Alérgicos a los calamares	Sopa Minestrone y pollo al horno con arroz
DÍA 8	Alérgicos al pescado	Sopa de zanahorias y puerros y filete de pechuga a la plancha con patatas hervidas
DÍA 9	Celíacos	Pasta (Gallo sin gluten) con tomate y jamón al horno con ensalada
DÍA 10	Alérgicos al pescado	Lentejas estofadas y ternera asada con guisantes y patatas hervidas
DÍA 23	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y pollo al horno con patatas hervidas
DÍA 24	Celíacos	Crema de zanahorias y pasta Schär boloñesa
DÍA 25	Celíacos	Sopa de fideos (El granero) y filete ruso con patatas fritas
DÍA 28	Celíacos	Garbanzos con espinacas y fideuá (Gallo sin gluten) de almejas
DÍA 28	Alérgicos a las almejas	Garbanzos con espinacas y fideuá de pollo
DÍA 30	Celíacos	Empanada (Pan para todos) con ensalada y merluza con patatas hervidas
DÍA 30	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pavo al horno con patatas hervidas