

Abril 2025

LBASAL: BASAL
INFANTIL / COMIDA / MENÚ DOBLE OPCIÓN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>1 KCal. 700 H.C. 87 Lip. 27 P. 32</p> <p>PAELLA DE POLLO ARROZ BLANCO SALTEADO</p> <hr/> <p>TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE COLORES</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>2 KCal. 575 H.C. 73 Lip. 15 P. 41</p> <p>LENTEJAS CON CHORIZO PURE DE LENTEJAS</p> <hr/> <p>CHULETA DE PAVO AL AJILLO • TOMATE ALIÑADO</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>3 KCal. 632 H.C. 65 Lip. 26 P. 38</p> <p>CREMA DE ACELGAS Y VERDURAS MENESTRA DE VERDURA SALTEADA</p> <hr/> <p>FILETE DE TERNERA EN SALSA • ZANAHORIA BABY • ENSALADA CON MAIZ</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>4 KCal. 580 H.C. 79 Lip. 19 P. 28</p> <p>JUDIAS PINTAS CON VERDURAS CREMA DE ALUBIAS PINTAS</p> <hr/> <p>DORADA AL HORNO • PATATAS CON HIERBAS PROVENZALES • ENSALADA CON ACEITUNAS</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>
<p>7 KCal. 636 H.C. 69 Lip. 29 P. 28</p> <p>PATATAS CON MAGRO PATATAS CON VERDURAS</p> <hr/> <p>REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO • ENSALADA VERDE</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>8 KCal. 702 H.C. 85 Lip. 28 P. 31</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <hr/> <p>COCIDO COMPLETO</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>9 KCal. 512 H.C. 71 Lip. 18 P. 20</p> <p>BROCOLI CON QUESO PURÉ DE BROCOLI</p> <hr/> <p>ESCALOPE DE POLLO • ARROZ SALTEADO • ENSALADA CON REMOLACHA</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>10 KCal. 708 H.C. 74 Lip. 30 P. 40</p> <p>ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CREMA DE ALUBIAS</p> <hr/> <p>SALMON AL ENELDO • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <hr/> <p>ACTIMEL FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	
	<p>22 KCal. 749 H.C. 88 Lip. 33 P. 29</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS ARROZ BLANCO AL AJILLO</p> <hr/> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA • ENSALADA DE COLORES</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>23 KCal. 551 H.C. 73 Lip. 21 P. 22</p> <p>SOPA DE ESTRELLAS ENSALADA COMPLETA</p> <hr/> <p>LUBINA A LA ESPALDA • BONIATO FRITO • LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>24 KCal. 518 H.C. 52 Lip. 24 P. 24</p> <p>CREMA DE CALABACIN ALCACHOFAS SALTEADAS</p> <hr/> <p>POLLO ASADO AL LIMON • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>25 KCal. 593 H.C. 83 Lip. 15 P. 36</p> <p>LENTEJAS CON VERDURAS CREMA DE LENTEJAS</p> <hr/> <p>BACALAO CON TOMATE • ENSALADA VERDE</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>
<p>28 KCal. 629 H.C. 64 Lip. 25 P. 40</p> <p>GUISANTES SALTEADOS CON JAMON PURE DE GUISANTES</p> <hr/> <p>CINTA DE LOMO A LA PLANCHA • PATATAS FRITAS • ENSALADA CON ACEITUNAS</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>29 KCal. 749 H.C. 88 Lip. 32 P. 31</p> <p>MACARRONES EN SALSA NAPOLITANA CASERA MACARRONES AL AJILLO</p> <hr/> <p>MERLUZA A LA ANDALUZA • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <hr/> <p>YOGUR FRUTA</p> <hr/> <p>PAN</p>	<p>30 KCal. 596 H.C. 76 Lip. 18 P. 34</p> <p>JUDIAS VERDES A LA GALLEGA PURE DE JUDIAS VERDES</p> <hr/> <p>FAJITAS DE POLLO • ENSALADA DE TOMATE</p> <hr/> <p>FRUTA</p> <hr/> <p>PAN INTEGRAL</p>		

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. Siempre habrá opción de fruta como alternativa al postre. Se ofrecerá postre lácteo sin azúcar para aquellas edades que no esté incorporada el azúcar o que sigan una dieta libre de azúcares