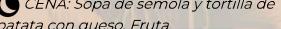
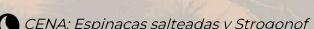
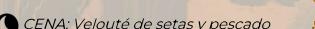
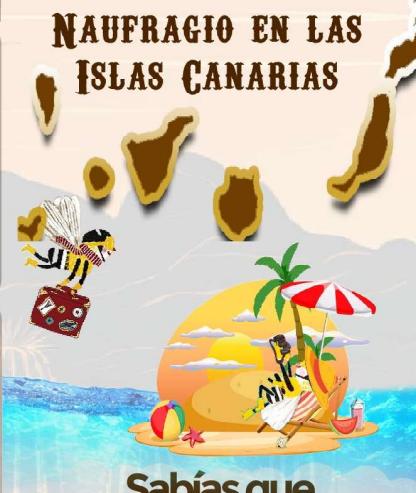


lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	<p>Lechuga, pepino, olivas Sopa cubierta con letras de ave y cerdo con garbanzos Hamburguesa mixta con pisto de cerdo y ternera al horno con tomate y hortalizas Fruta</p> <p> CENA: Chips crujientes de alcachofa y pescado azul al horno con salsa de cítricos con jengibre. Fruta</p>	<p>01 Lechuga, tomate, maíz Vichyssoise crema de patata y puerro Muslo de pollo al estilo criollo al horno Fruta</p> <p> CENA: Ratatouille y ternera a la milanesa. Fruta</p>	<p>02 Lechuga, tomate, maíz Ensalada mixta con queso lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro y olivas Espirales a la española con tomate y chorizo Yogur</p> <p> CENA: Crema de verduras y libritos de pechuga de pollo. Fruta</p>	<p>03 Lechuga, zanahoria, lombarda Garbanzos satay con calabaza, leche de coco, soja y cilantro Tortilla de patata Fruta</p> <p> CENA: Escalivada de verduras y pescado blanco gratinado al horno. Fruta</p>
<p>Lechuga, remolacha, olivas Crema de calabacín con picatostes Lomo adobado con estragón al estilo francés y guisantes rehogados al horno</p> <p> CENA: Verduras a la parrilla y huevos rotos con espárragos y virutas de jamón serrano. Fruta</p>	<p>07 Hummus de garbanzos con tosta Arroz con salsa de tomate Filete de fogonero rebozado casero Fruta</p> <p> CENA: Patatas a lo pobre y chuletas de pavo. Fruta</p>	<p>08 Lechuga, maíz, pepino LENTEJAS ECO a la jardinera con hortalizas Tortilla de patata y calabacín Fruta</p> <p> CENA: Gratén de brócoli con champiñones y lomo en salsa de pimienta. Fruta</p>	<p>09 Lechuga, tomate, olivas Macarrones integrales al pesto de albahaca con tomate y queso Muslo de pollo al limón al horno Fruta</p> <p> CENA: Ensalada caprese y sepia encebollada. Fruta</p>	<p>10 Lechuga, lombarda, maíz Cassoulet de alubias con hortalizas con tomate triturado, calabacín y ajo Calamar a la romana Fruta</p> <p> CENA: Judías verdes con patatas al pimentón y pescado blanco a las finas hierbas. Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas Crema de zanahoria, manzana y jengibre Solomillo de pollo empanado Fruta</p> <p> CENA: Sopa de sémola y tortilla de patata con queso. Fruta</p>	<p>14 Festivo</p>	<p>15 Festivo</p>	<p>16 Festivo</p>	<p>17 Festivo</p>
<p>Festivo</p>	<p>Festivo</p>	<p>Festivo</p>	<p>Festivo</p>	<p>Festivo</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas Macarrones italiana con tomate y queso Rodaja de merluza rebozada Fruta</p> <p> CENA: Espinacas salteadas y Stroganoff de ternera en salsa. Fruta</p>	<p>21 Festivo</p>	<p>22 Festivo</p>	<p>23 Festivo</p>	<p>24 Festivo</p>
<p>Lechuga, lombarda, maíz Arroz al horno con verduras de primavera Tortilla de patata Fruta</p> <p> CENA: Velouté de setas y pescado blanco al limón. Fruta</p>	<p>28  Ensalada con sabores de la isla Lechuga, tomate, pepino Rancho canario con garbanzos, fideos, carne y chorizo Pollo sabroso al horno con salmorejo canario Bizcocho del Teide coca de Ilanda Coliflor gratinada al horno con queso y tortillas de jamón serrano. Fruta</p>	<p>29  Ensalada con sabores de la isla Lechuga, tomate, pepino Rancho canario con garbanzos, fideos, carne y chorizo Pollo sabroso al horno con salmorejo canario Bizcocho del Teide coca de Ilanda Coliflor gratinada al horno con queso y tortillas de jamón serrano. Fruta</p>	<p>30  INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES ALIMENTARIOS Y VEGANOS: Este menú incluye platos para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Los platos que contienen los alérgenos principales (Resaltados en negrita) deben ser evitados. Si no se dispone de medicamentos para el control de la alergia diaria un médico. Se recomienda consultar alérgico de la persona y su médico antes de consumirlos. Nota: Los platos que contienen mariscos se elaboran en establecimientos que disponen los platos cocinados.</p>	



Sabías que...

ABRIL FRUTA DE TEMPORADA: plátano, kiwi, piña y pera

Consejos saludables

Con la llegada del buen tiempo y unos días de vacaciones, podemos aprovechar para hacer un picnic al aire libre, ¡y volar la cometa!

- Ingredientes ECO
 - De temporada
 - Gastronomía local
 - Proteína vegetal
 - Pescado sostenible
 - Fuente de omega 3
 - Sugerencia CENA
 - Día menú temático

* Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

(Porcentaje diario de la cantidad diaria media dia)				
Energía 3819kj 913kcal	Grasas	AGS	AGM	AGP
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteinas		Sal
93g	23.0g	31.6g		2.4g

menú

Abril 2025

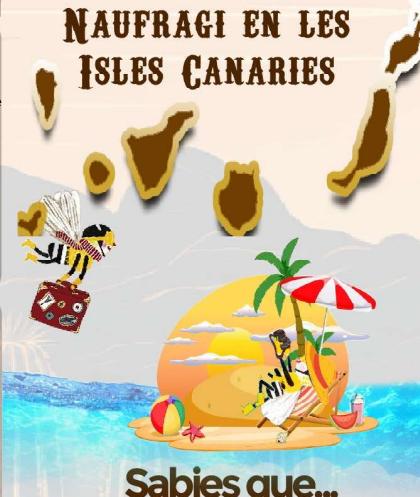


COLEGIO SANTÍSIMO SACRAMENTO FEYDA

Menu santissimo sacramento primaria catering CCA

irco
alimentar cuidant.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Lletuga, pepino, olives Sopa coberta amb lletres d'au i porc amb cigrons Hamburguesa mixta amb samfaina de porc i vedella al forn amb tomaca i hortalisses Fruita 🕒 SOPAR: Xips crujents de carxofa i peix blau al forn amb salsa de cítrics amb gingebre.	01 Lletuga, tomaca, dacsa Vichysoisse crema de creïlla i porro Cuixa de pollastre a l'estil crioll al forn Fruita 🕒 SOPAR: Ratatouille i vedella a la milanesa. Fruita	02 Lletuga, tomaca, dacsa Amanida mixta amb formatge lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, ou dur i olives Espirals a l'espanyola amb tomaca i xoriço logurt 🕒 SOPAR: Crema de verdures i llibrets de pit de pollastre. Fruita	03 Lletuga, safanòria, llombarda Cigrons satai amb carabassa, llet de coco, soja i coriandre Truita de creïlla Fruita 🕒 SOPAR: Escalivada de verdures i peix blanc gratinat al forn. Fruita	04 Lletuga, llombarda, dacsa Cassoulet de fesols amb hortalisses amb tomaca triturada, carabasseta i all Calamar a la romana Fruita 🕒 SOPAR: Mongetes verdes amb patates pebre vermell i peix blanc a les fines herbes. Fruita
Lletuga, remolatxa, olives Crema de carabasseta amb crostons Llom adobat amb estragó a l'estil francés i pèsols ofegats al forn Fruita 🕒 SOPAR: Verdures a la graella ious trencats amb espàrrecs i encenalls de pernil salat. Fruita	07 Hummus de cigrons amb llesca Arròs amb salsa de tomaca Filet de fogoner arrebossat casolà Fruita 🕒 SOPAR: Creilles al pobre i costelles de titot. Fruita	08 Lletuga, dacsa, pepino LLENTILLES ECO a la jardinera amb hortalisses Truita de creïlla i carabasseta Fruita 🕒 SOPAR: Gratén de bròquil amb xampinyons i llom amb salsa de pebre.	09 Lletuga, tomaca, olives Macarrons integrals al pesto d'al·fàbega amb tomaca i formatge Cuixa de pollastre a la llima al forn Fruita 🕒 SOPAR: Amanida caprese i súpia cebada. Fruita	10 Lletuga, llombarda, dacsa Cassoulet de fesols amb hortalisses amb tomaca triturada, carabasseta i all Calamar a la romana Fruita 🕒 SOPAR: Mongetes verdes amb patates pebre vermell i peix blanc a les fines herbes. Fruita
Lletuga, safanòria, olives Crema de carlota, poma i gingebre Filet de pollastre arrebossat Fruita 🕒 SOPAR: Sopa de sèmola i truita de patata amb formatge. Fruita	14 Festiu	15 Festiu	16 Festiu	17 Festiu
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
Lletuga, safanòria, olives Macarrons italiana amb tomaca i formatge Rodanxa de lluç arrebossada Fruita 🕒 SOPAR: Espinacs saltats i Stroganoff de vedella amb salsa	21 Festiu	22 Festiu	23 Festiu	24 Festiu
28 Lletuga, llombarda, dacsa Arròs al forn amb verdures de primavera Truita de creïlla Fruita 🕒 SOPAR: Velouté de bolets i peix blanc a la llimona. Fruita	29 🍩 Ensalada amb sabors de l'illa Lletuga, tomaca, pepino ⭐ Ranxo canari amb cigrons, fideus, carn i xoriço ⭐ Pollastre saborós al forn amb salmorejo canari ⭐ Bescuit del Teide coca de llanta 30 🍩 INFORMACIÓ PER A ALÉRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS DIETÈTICAS Aquest menú no és apte per a persones que patixen alergies o intolleràncies alimentàries ja que conte els allèrgens més comuns de la població (REF 1092/2014). Els ingredients que poden contenir allèrgens són els que apareixen en negreta. Si hi ha alguna persona que necessiti una adaptació del menú, cal avisar entre els establiments i els professionals qualificats que els prepararan el menú.	30 🍩		



Sabes que...

ABRIL FRUITA DE TEMPORADA: plàtan, kiwi, pinya i pera

Consells saludables

Ara que arriben el bon temps i uns dies de vacacions, podem aprofitar per a fer un pícnic i jugar a l'aire lliure, també volar el catxerulo!



Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia 3819kj 913kcal	Greix Hidrats de Carboni 93g	ACS Sucres 23,0g	AGM Proteïnes 31,6g	AGP Sal 2,4g
------------------------------	---------------------------------------	------------------------	---------------------------	--------------------