menú Abril 2025

COLEGIO FEYDA

COLEGIO SANTÍSIMO SACRAMENTO FEYDA

Menu santisimo sacramento primaria catering CCA

irco alimentar cuidant

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	01 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 *CENA: Chips crujientes de alcachofa y pescado azul al horno con salsa de cítricos con jengibre. Fruta*	**02** Lechuga, tomate, maíz **Vichyssoise** crema de patata y puerro **Muslo de pollo al estilo criollo** al horno Fruta *CENA: Ratatouille y ternera a la milanesa. Fruta*	**03** . **Ensalada mixta con queso** lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro y olivas **Espirales a la española** con tomate y chorizo Yogur *CENA: Crema de verduras y libritos de pechuga de pollo. Fruta*	**04** Lechuga, zanahoria, lombarda **Garbanzos satay** con calabaza, leche de coco, soja y cilantro **Tortilla de patata** Fruta *CENA: Escalivada de verduras y pescado blanco gratinado al horno. Fruta*
07 Lechuga, remolacha, olivas **Crema de calabacin con picatostes** **Lomo adobado con estragón al estilo francés y guisantes rehogados** al horno Fruta *CENA: Verduras a la parrilla y huevos rotos con espárragos y virutas de jamón serrano. Fruta*	**08** Hummus de garbanzos con tosta **Arroz con salsa de tomate** **Filete de fogonero rebozado casero** Fruta *CENA: Patatas a lo pobre y chuletas de pavo. Fruta*	**09** Lechuga, maiz, pepino **LENTEJAS ECO a la jardinera** con hortalizas **Tortilla de patata y calabacín** Fruta *CENA: Gratén de brócoli con champiñones y lomo en salsa de pimienta. Fruta*	**10** Lechuga, tomate, olivas **Macarrones integrales al pesto de albahaca** con tomate y queso **Muslo de pollo al limón** al horno Fruta *CENA: Ensalada caprese y sepia encebollada. Fruta*	**11** lechuga, lombarda, maíz **Cassoulet de alubias con hortalizas** con tomate triturado, calabacín y ajo **Calamar a la romana** Fruta *CENA: Judías verdes con patatas al pimentón y pescado blanco a las finas hierbas. Fruta*
14 Lechuga, zanahoria, olivas **Crema de zanahoria, manzana y jengibre** **Solomillo de pollo empanado** Fruta *CENA: Sopa de sémola y tortilla de patata con queso. Fruta*	**15** **Festivo**	**16** **Festivo**	**17** **Festivo**	**18** **Festivo**
21 **Festivo**	**22** **Festivo**	**23** **Festivo**	**24** **Festivo**	**25** **Festivo**
28 Lechuga, zanahoria, olivas **Macarrones italiana** con tomate y queso **Rodaja de merluza rebozada** Fruta *CENA: Espinacas salteadas y Strogonof de ternera en salsa. Fruta*	**29** lechuga, lombarda, maíz **Arroz al horno con verduras de primavera** **Tortilla de patata** Fruta *CENA: Velouté de setas y pescado blanco al limón. Fruta*	**30** 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 llanda *CENA: Coliflor gratinada al horno con queso y tortilla de jamón serrano. Fruta*	INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES [illegible] ESPECIALES: Este menú [illegible] personas que padecen al[illegible] intolerancias alimenta[illegible] los alérgenos [illegible] (RE[illegible]) [illegible] médico [illegible] diario un [illegible] atendiendo [illegible] caso de [illegible] colocar a su [illegible] platos [illegible] ponen los platos [illegible]	

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
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Castronomia local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Dia menú temático
- Dia susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energia	Grasas	AGS	AGM	AGP
3819kj 913kcal	43.2g	8.4g	13.5g	17.0g

Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteinas	Sal
93g	23.0g	31.6g	2.4g

menú Abril 2025

COLEGIO SANTÍSIMO SACRAMENTO FEYDA

Menu santisimo sacramento primaria catering CCA

irco alimentar cuidant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	01 Lletuga, pepino, olives **Sopa coberta amb lletras** d'au i porc amb cigrons **Hamburguesa mixta amb samfaina** de porc i vedella al forn amb tomaca i hortalisses Fruita *SOPAR: Xips cruixents de carxofa i peix blau al forn amb salsa de cítrics amb gingebre.*	**02** Lletuga, tomaca, dacsa **Vichyssoise** crema de creïlla i porro **Cuixa de pollastre a l'estil crioll** al forn Fruita *SOPAR: Ratatouille i vedella a la milanesa. Fruita*	**03** . **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*	**04** 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*
07 Lletuga, remolatxa, olives **Crema de carabassseta amb crostons** **Llom adobat amb estragó a l'estil francés i pésols ofegats** al forn Fruita *SOPAR: Verdures a la graella i ous trencats amb espàrrecs i encenalls de pernil salat. Fruita*	**08** Hummus de cigrons amb llesca **Arròs amb salsa de tomaca** **Filet de fogoner arrebossat casolà** Fruita *SOPAR: Creïlles al pobre i costelles de titot. Fruita*	**09** 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.*	**10** Lletuga, tomaca, olives **Macarrons integrals al pesto d'alfàbega** amb tomaca i formatge **Cuixa de pollastre a la llima** al forn Fruita *SOPAR: Amanida caprese i sípia cebada. Fruita*	**11** Lletuga, llombarda, dacsa **Cassoulet de fesols amb hortalisses** amb tomaca triturada, carabasseta i all **Calamar a la romana** Fruita *SOPAR: Mongetes verdes amb patates al pebre vermell i peix blanc a les fines herbes. Fruita*
14 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*	**15** **Festiu**	**16** **Festiu**	**17** **Festiu**	**18** **Festiu**
21 **Festiu**	**22** **Festiu**	**23** **Festiu**	**24** **Festiu**	**25** **Festiu**
28 Lletuga, safanòria, olives **Macarrons italiana** amb tomaca i formatge **Rodanxa de lluç arrebossada** Fruita *SOPAR: Espinacs saltats i Strogonof de vedella amb salsa.*	**29** 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*	**30** 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 *SOPAR: Coliflor gratinada al forn amb formatge i truita de pernil serrà.*	INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS Aquest menú no és apte p[illegible] patixen alèrgies o intoleran[illegible] ja que conté els al·lèrg[illegible] població (RE [illegible] dir[illegible] m[illegible] diàriam[illegible] atenent a[illegible] de necessita[illegible] entre el[illegible] [illegible] llats sol[illegible]	

Sabies 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!

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	Greix	AGS	AGM	AGP
3819kj 913kcal	43.2g	8.4g	13.5g	17.0g
Hidrats de Carboni	**Sucres**	**Proteïnes**	**Sal**	
93g	23.0g	31.6g	2.4g	