



COLEGIO VIRGEN
DE LOURDES



MENÚ ABRIL 2024

	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
	ARROZ A LA ZAMORANA	ALUBIAS BLANCAS	CREMA DE ZANAHORIA	ESPAGUETTI A LA BOLOÑESA
	CINTA SAJONIA A LA PLANCHA	TORTILLA ESPAÑOLA	RAGOUT DE PAVO	SALMÓN EN SALSA DE MANZANA
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
MENESTRA DE VERDURAS	PAELLA DE CARNE	BRÓCOLI AL AJILLO	COCIDO MADRILEÑO	CREMA MIXTA
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA	HUEVOS FRITOS CON BACON	POLLO ASADO		CAELLA A LA PLANCHA
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
JUDÍAS VERDES REHOGADAS	LENTEJAS PARDINAS	COLIFLOR AL HORNO	FIDEUÁ DE MARISCO	PATATAS CON CARNE
BISTEC DE TERNERA	TORTILLA DE JAMÓN SERRANO	LOMO AJILLO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA A LA PLANCHA	HALIBUT A LA PLANCHA
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
MACARRONES CON TOMATE	GRATINADO DE PATATAS CON BACON	CREMA DE CALABAZA Y CEBOLLA	ARROZ A LA CAMPESINA	JUDIONES DE LA GRANJA
FILETE DE POLLO	TORTILLA DE JAMÓN YORK	ALBÓNDIGAS EN SALSA	ESTOFADO DE CERDO	BACALAO EN SALSA VERDE
Lunes 29	Martes 30			
SOPA DE MENUDILLOS	ARROZ BLANCO CON TOMATE			
CHULETA DE AGUJA A LA PLANCHA	RAGOUT DE TERNERA			



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



Cacahuets



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Apio



Altramuz