

Abril 2024



COLEGIO PÚBLICO DE HURCHILLO

Infantil y Primaria

MES DE LAS ESPECIAS

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 FIESTA	2 FIESTA	3 FIESTA	4 FIESTA	5 FIESTA
8 FIESTA	9 Garbanzos a la mediterránea Pollo con salteado campestre Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de Temporada <i>Cena: Alcachofas salteadas y cuscús con especias. Fruta.</i> 773.10 KC 36.69 PR 91.50 HC 24.11 LP 4.28 GS	10 Crema de calabaza Lomo adobado con zanahoria salteada Ensalada lechuga, zanah y brotes soja Fruta de Temporada <i>Cena: Hummus de garbanzos con palitos de verduras. Fruta.</i> 553.72 KC 15.23 PR 72.13 HC 15.44 LP 4.96 GS	11 Olleta alicantina ECO Tortilla con queso Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.) Yogur <i>Cena: Pollo con patatas y pisto de verduras al horno. Fruta.</i> 690.34 KC 36.71 PR 62.78 HC 24.25 LP 7.61 GS	12 Espaguetis a la napolitana Fogonero con calabacín Ensalada Morada (lech, lomb, pep) Fruta de Temporada <i>Cena: Tortilla con queso y califlor al vapor. Fruta.</i> 639.74 KC 30.12 PR 95.39 HC 12.69 LP 1.74 GS
15 Lentejas a la jardinera con verd. Tortilla española Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta de Temporada <i>Cena: Bacalao en salsa de tomate y cuscús con especias. Fruta.</i> 672.24 KC 28.18 PR 84.79 HC 20.35 LP 4.02 GS	16 Fideuá con pescado Longanizas al horno Ensalada de lech, espárragos, lombarda Fruta de Temporada <i>Cena: Crema de boniato y pechuga de pollo a la plancha. Fruta.</i> 890.59 KC 41.56 PR 101.69 HC 32.95 LP 10.77	17 Alubias con verduras Albóndigas en salsa con verduras Ensalada siciliana (lech,tom,olivas) Yogur <i>Cena: Gallineta al papillote con zanahoria. Fruta.</i> 783.66 KC 33.21 PR 45.14 HC 35.73 LP 8.35 GS	18 Sopa con fideos Lomo fresco con ratatouille Ensalada de lechuga, tomate y brotes soja Fruta de Temporada <i>Cena: Revuelto de puerro y berenjena gratinada. Fruta.</i> 778.65 KC 38.37 PR 61.84 HC 39.34 LP 13.35 GS	19 Paella alicantina Merluza con calabaza salteada Ensalada de lechuga, remol. y pepino Fruta de Temporada <i>Cena: Verduras al horno y muslitos de pollo al horno. Fruta.</i> 778.62 KC 34.38 PR 113.76 HC 19.19 LP 3.81 GS
22 DÍA DE SEVILLA Papas aliñadas Bacalao con tomate Ensalada lechuga, tomate y pepino Torrijas caseras y fruta 400.27 KC 9.85 PR 42.20 HC 20.08 LP 3.52 GS	23 Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta de Temporada <i>Cena: Puré de patata con zanahoria y pescadilla al vapor. Fruta.</i> 722.96 KC 28.40 PR 90.78 HC 22.68 LP 3.91 GS	24 FRUTA VALENCIANA Macarrones con bacon Merluza con pisto casero Ensalada lechuga, tomate y zanah Nísperos Callosa d'Ensarriá 701.77 KC 14.90 PR 72.49 HC 27.03 LP 7.62 GS	25 Lentejas a la mediterránea Hamburguesa con salsa de tomate Ensalada lechuga, remol. y brotes soja Fruta de Temporada <i>Cena: Dorada asada al limón con calabaza al horno. Fruta.</i> 482.68 KC 17.16 PR 52.54 HC 20.91 LP 1.94 GS	26 Sopa de cocido Cocido de Don Paco Ensalada lechuga, pepino y maíz Yogur <i>Cena: Hervido de judías verdes y lubina al vapor. Fruta.</i> 762.94 KC 60.48 PR 59.50 HC 29.66 LP 9.57 GS
29 Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis) Libritos de jamón y queso Ensalada lechuga, remolacha y espárr. Fruta de Temporada <i>Cena: Hamburguesa de salmón y espinacas salteadas. Fruta.</i> 927.70 KC 16.64 PR 135.69 HC 32.70 LP 5.51 GS	30 Sopa de pescado con estrellitas Rustidera de pollo Ensalada lechuga, tomate y zanah Fruta de Temporada <i>Cena: Crema de zanahoria y magro en salsa. Fruta.</i> 615.31 KC 37.68 PR 70.33 HC 18.19 LP 3.74 GS		Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.	Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.

