NOVASCHOOL®
Fuentenueva
education for life

ABRIL 2019 – SIN HUEVO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 CREMA DE GUISANTES PAVO ESTOFADO PATATAS DADO PAN YOGUR	2 POTAJE DE ALUBIAS BACALADILLAS ENSALADA MIXTA PAN FRUTA	3 EMBLANCO CON MERLUZA LOMO A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PAN FRUTA	4 MACARRONES BOLOÑESA BACALAO EN SALSA ZANAHORIAS SALTEADA PAN FRUTA	5 ARROZ CON TOMATE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA CON MAÍZ PAN FRUTA
8 SOPA DE POLLO CON FIDEOS BACALAO AL HORNO VERDURITAS SALTEADAS PAN YOGUR	9 ARROZ CON MAGRO MERLUZA AL HORNO ENSALADA TROPICAL PAN FRUTA	10 CREMA DE CALABAZA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO PATATAS ASADAS PAN FRUTA	11 COCIDO LOMO A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ PAN FRUTA	12 ESPIRALES CON PISTO SALMÓN EN SALSA LECHUGA Y ZANAHORIAS PAN FRUTA
15 LENTEJAS MERLUZA A LA PLANCHA MENESTRA DE VERDURAS PAN YOGUR	16 SOPA DE POLLO CON MARAVILLA MAGRO EN SALSA PATATAS FRITAS PAN FRUTA	17 MACARRONES NAPOLITANA PERCA EN SALSA ZANAHORIAS SALTEADA PAN FRUTA	18 FIESTA	19 FIESTA
22 CODITOS CON ATÚN RAPE EN SALSA CALABACÍN A LA PLANCHA PAN YOGURT	23 POTAJE DE GARBANZOS POLLO A LA PLANCHA LECHUGA CON MAÍZ PAN FRUTA	24 PATATAS ESTOFADAS LOMO AL AJILLO TOMATE ALIÑADO PAN FRUTA	25 CREMA DE HORTALIZAS BACALAO CON TOMATE ARROZ SALTEADO PAN FRUTA	26 ALUBIAS CON VERDURAS PAVO ESTOFADO PURÉ DE PATATAS PAN FRUTA
29 CAZUELA DE FIDEOS MERLUZA AL HORNO VERDURITAS SALTEADAS PAN YOGUR	30 LENTEJAS CON VERDURAS LOMOA A LA PLANCHA ENSALADA MIXTA PAN FRUTA			

MENÚ ELABORADO POR: ANA ISABEL MUDARRA, DIPLOMADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA.
AND-00240
MENÚ ELABORADO CON SAL IODADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
FRUTA SEGÚN TEMPORADA