



MENÚ ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
	<i>Espirales con salsa</i> <i>Tortilla de patatas</i> <i>Ensalada y</i> <i>Yogur o fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias</i> <i>Rosada con verduras</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con verduras</i> <i>Albóndigas de pollo</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Crema de calabacín con queso</i> <i>Carne con tomate</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G	E-685K P-14% L-32% H-54% G.sat 3,4G Sal 0,2G Azu 1,5G	E-689,5K P-15% L-35% H-50% G.sat 0,4G Sal 0,1G Azu 0,6G	E-675,1K P-15% L-34% H-51% G.sat 4,5G Sal 0,5G Azu 0,2G
7	8	9	10	11
<i>Cazuela de rape</i> <i>Pollo con champiñones</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de hortalizas</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur o fruta del tiempo</i>	<i>Lentejas con patatas</i> <i>Salchichas frescas de pollo</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Coditos con salsa de tomate</i> <i>Tortilla calabacín</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Guisillo de ternera</i> <i>Mero al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 2G Sal 1G Azu 3G	E-689,5K P-15% L-35% H-50% G.sat 0,4G Sal 0,1G Azu 0,6G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,5G Sal 0,3G Azu 2G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 3,5G Sal 1,1G Azu 0,4G
14	15	16	17	18
SEMANA SANTA				
21	22	23	24	25
<i>DIA</i> <i>NO</i> <i>LECTIVO</i>	<i>Arroz con salsa de hortalizas</i> <i>Mero al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur o fruta del tiempo</i>	<i>Cazuela de pescado</i> <i>Pollo al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias</i> <i>Merluza con verduras</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Espirales con salsa</i> <i>Tortilla calabacín</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
	E-689,5K P-15% L-35% H-50% G.sat 0,4G Sal 0,1G Azu 0,6G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 2G Sal 1G Azu 2G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 4G Sal 0,1G Azu 0,8G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G
28	29	30		
<i>Cocido de garbanzos</i> <i>Pollo con champiñones</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Macarrones con salsa de tomate</i> <i>Tortilla de patatas</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur o fruta del tiempo</i>	<i>Sopa de fideos con pollo</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>		
E-694K P-13% L-35% H-52% G.sat 4G Sal 0,6G Azu 0,2G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 3,8G Sal 0,5G Azu 0,5G		

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, NUESTRA EMPRESA DISPONE DE CARTA DE ALERGENOS (REGLAMENTO CE 1169/2011) PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON SU CENTRO O POR CORREO ELECTRONICO cateringmarazul@gmail.com
LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.

NUESTRAS ENSALADAS TENDRAN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAIZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERES DE LOS PEQUES
NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLATANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS