

# menú

Abril 2024

# luz

Colegio LUZ CASANOVA  
casanova

Menu no cerdo CCV

# irco

alimentar cuidando

## Actividades did@ctix

### Reinado de la abeja

"El convite de la  
abeja reina"

8 marzo

### Sabías que...

En IRCO, todos los días más Sostenibles.  
Todos los días, PAN ECO.

ABRIL FRUTA DE TEMPORADA: plátano,  
kiwi, piña y pera

### Consejos saludables

Llega un periodo vacacional, ¿quieres al igual que nuestros amigos las abejas disfrutar de la naturaleza y empiezas a decirnos adiós al frío y empezamos a tipicos como las mones y torrijas. iDisfruta sin abandonar la vida saludable!

Ingredientes ECO

De temporada

Gestión local

Proteína vegetal

Menú temático

Disponible de festivo,

consultar en centro.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
1 Festivo	2 Festivo	3 Festivo	4 Festivo	5 Festivo
Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz <b>Espirales alla norma</b> berenjena, verdura, aceitunas negras <b>Hamburguesa de coliflor y queso</b> Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, remolacha, olivas <b>Olleria tradicional de alubias con verduras</b> <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Cassoulet de garbanzos a la nortelana</b> con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento <b>Tortilla de patata y calabacín</b> Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Ensalada mediterránea</b> lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas <b>Macarrones salteados con pollo</b> con tomate Yogur	Lechuga, zanahoria, olivas <b>LENTEJAS ECO con sofrito de verduras</b> con patata, cebolla, pimiento y zanahoria <b>Bacalao rebozado</b> Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz <b>Crema fina de calabacín</b> <b>Longanizas de ave con tomate y verduras al aroma de tomillo</b> al horno con tomate y hortalizas Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Arroz con salsa de tomate</b> <b>Abadejo al horno</b> Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Cassoulet de alubias juliana</b> con verduras <b>Pizza vegetal</b> con tomate Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Ensalada de la abeja Apoidea</b> lechuga, tomate, zanahoria, olivas <b>MACARRONES ECO polinizados</b> con tomate, zanahoria, cebolla, orégano y queso <b>Suave zumido de pescado</b> merluza rebozada <b>Batido de la abeja obrera</b> yoco de fresa	Lechuga, zanahoria, pepino, maíz <b>Guisardo de alubias juliana</b> con verduras <b>Pasta vegetal</b> con tomate Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz <b>Sopa de picadillo con fideos</b> de ave con huevos y garbanzos <b>Pechugua de pollo en salsa de cebolla</b> al horno Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, pepino, maíz <b>Arroz con pollo verduras</b> guisantes, coliflor, champiñón <b>Tortilla española</b> con patata y cebolla Fruta de temporada	Lechuga, pepino, maíz <b>Arroz con pollo verduras</b> guisantes, coliflor, champiñón <b>Tortilla española</b> con patata y cebolla Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, pepino, maíz <b>Arroz con pollo en salsa mery</b> al horno con ajo y perejil Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, pepino, maíz <b>Lentejas de la huerta</b> con cebolla, zanahoria y calabacín <b>Albondigas de ave a la santanderina</b> al horno con salsa de zanahoria y cebolla Fruta de temporada

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la colección (REF/169/2011 anexo II). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado de acuerdo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los platos servidos.