

MES: abril-25

MENÚ: BASAL IN SITU CASTILLA Y LEÓN

	1 ESPIRALES A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA PAN Y YOGUR	2 GARBANZOS ESTOFADOS DELICIAS DE BACALAO A LA ROMANA ENSALADA DE LECHUGA PAN Y FRUTA VARIADA	3 SOPA MINISTRONE POLLO ASADO AL TOMILLO PAN Y YOGUR	4 LENTEJAS ESTOFADAS ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA PAN Y FRUTA VARIADA
7 PATATAS ESTOFADAS RIOJANA POLLO A LA BARBACOA PAN Y FRUTA VARIADA	8 ARROZ-TRES DELICIAS FISH AND CHIPS DE LIMANDA PAN Y YOGUR	9 ALUBIAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA DE QUESO ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ PAN Y FRUTA VARIADA	10 CREMA DE VERDURAS ABADEJO A LA DONOSTIARRA PAN Y YOGUR	11 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PAN Y FRUTA VARIADA
14 NO LECTIVO	15 NO LECTIVO	16 NO LECTIVO	17 NO LECTIVO	18 NO LECTIVO
21 NO LECTIVO	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO	24 SOPA DE AVE EMPANADILLAS DE ATÚN AL HORNO PAN Y YOGUR	25 LENTEJAS ESTOFADAS POLLO ASADO AL LIMÓN PAN Y FRUTA VARIADA
28 MACARRONES A LA NAPOLITANA ABADEJO A LA DONOSTIARRA PAN Y FRUTA VARIADA	29 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO	30 MENESTRA DE VERDURA TORTILLA FRANCESA DE YORK ENSALADA DE LECHUGA		