



Lunes - Monday		Martes - Tuesday		Miércoles - Wednesday		Jueves - Thursday		Viernes - Friday	
<p><b>2</b></p> <p><b>DIA NO LECTIVO</b></p>		<p><b>3</b></p> <p>Lentejas caseras Merluza a la plancha con lechuga y maíz Fruta, leche y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Lentils with vegetables Grilled hake with salad Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 786</p> <p>Prot: 38,6</p> <p>HC: 67,8</p> <p>Lípidos: 36,3</p>	<p><b>4</b></p> <p>Fideua mixta<sup>4,5,6</sup> Tortilla francesa<sup>3</sup> con espinacas Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Noodles with meat and fish Omelette with spinach Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 818</p> <p>Prot: 27,5</p> <p>HC: 83,4</p> <p>Lípidos: 39,9</p>	<p><b>5</b></p> <p>Judías verdes salteadas Pechuga de pollo con ensalada Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Green beans with garlic Breast chicken with salad Yoghurt and bread</i></p>	<p>Kcal: 527</p> <p>Prot: 26,2</p> <p>HC: 37,3</p> <p>Lípidos: 29</p>	<p><b>6</b></p> <p>Sopa de picadillo<sup>1,3</sup> Rape<sup>4</sup> en salsa con verduras Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Soup with noodles and egg Fish in sauce with vegetables Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 579</p> <p>Prot: 40,6</p> <p>HC: 43,4</p> <p>Lípidos: 24,9</p>
<p><b>9</b></p> <p>Macarrones con tomate<sup>1,3</sup> Filete de merluza con zanahoria salteada<sup>1,3,4</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Macaroni in tomato sauce Hake fillet with carrots Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 814</p> <p>Prot: 29,4</p> <p>HC: 90,3</p> <p>Lípidos: 35,2</p>	<p><b>10</b></p> <p>Judías blancas guisadas Huevos cocidos con verduritas<sup>3</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Stewed white beans Boiled eggs with vegetables Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 772</p> <p>Prot: 34,8</p> <p>HC: 76,4</p> <p>Lípidos: 34,1</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de calabacín Filetes rusos<sup>1,3</sup> con tomate Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Cream of zucchini Crumbed steak with tomato and chips Yoghurt and bread</i></p>	<p>Kcal: 869</p> <p>Prot: 32,8</p> <p>HC: 75,8</p> <p>Lípidos: 46,5</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa de cocido<sup>1,3</sup> Cocido completo (garbanzos, patata, zanahoria, repollo, pollo, ternera) Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Spanish stew (Soup, meat and chick-peas) Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 671</p> <p>Prot: 29,8</p> <p>HC: 81</p> <p>Lípidos: 23</p>	<p><b>13</b></p> <p>Arroz con tomate Filete de lenguado<sup>4</sup> con ensalada variada Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>White rice in tomato sauce Sole fillet with mixed salad Yoghurt and bread</i></p>	<p>Kcal: 678</p> <p>Prot: 29,7</p> <p>HC: 72,1</p> <p>Lípidos: 28,8</p>
<p><b>16</b></p> <p>Lentejas caseras (Lentejas, patata, verdura) Tortilla española<sup>3</sup> con tomate Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Homemade lentils Spanish omelette with tomato Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 723</p> <p>Prot: 28,4</p> <p>HC: 76,3</p> <p>Lípidos: 31,6</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de zanahoria Jamón de pavo en salsa con arroz blanco Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Carrot cream Turkey in sauce with rice Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 603</p> <p>Prot: 26,1</p> <p>HC: 61,9</p> <p>Lípidos: 26,2</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espaguettis boloñesa<sup>1,3</sup> Filete de halibut con lechuga y maíz<sup>1,3,4</sup> Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Bolognese spaghetti Fish fillet with lettuce and corn Yoghurt and bread</i></p>	<p>Kcal: 790</p> <p>Prot: 37,1</p> <p>HC: 114</p> <p>Lípidos: 18,9</p>	<p><b>19</b></p> <p>Paella mixta<sup>4,5,6</sup> Cinta de lomo con ensalada Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Rice with fish and meat Pork loin with salad Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 884</p> <p>Prot: 36,8</p> <p>HC: 93,7</p> <p>Lípidos: 38,9</p>	<p><b>20</b></p> <p>Guisantes salteados Salchichas de pollo con ensalada<sup>1,2,3</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Green peas with garlic Chicken sausages with salad Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 808</p> <p>Prot: 26,5</p> <p>HC: 75,8</p> <p>Lípidos: 42,4</p>
<p><b>23</b></p> <p>Patatas a la marinera Tortilla francesa<sup>3</sup> Flan<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Potatoes with seaman roast French omelette Flan and bread</i></p>	<p>Kcal: 609</p> <p>Prot: 27</p> <p>HC: 49,3</p> <p>Lípidos: 32,6</p>	<p><b>24</b></p> <p>Judías pintas estofadas Bienmesabe con ensalada Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Stewed pinto beans Breaded fish with salad Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 794</p> <p>Prot: 48</p> <p>HC: 56,2</p> <p>Lípidos: 38,8</p>	<p><b>25</b></p> <p>Crema de verduras Albóndigas de ternera con patatas al horno<sup>1,3</sup> Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Cream of vegetables Homemade meatballs with potatoes Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 783</p> <p>Prot: 24,1</p> <p>HC: 81</p> <p>Lípidos: 23</p>	<p><b>26</b></p> <p>Sopa de cocido<sup>1,3</sup> Cocido completo (garbanzos, patata, zanahoria, repollo, pollo, ternera) Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Spanish stew (Soup, meat and chick-peas) Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 671</p> <p>Prot: 29,8</p> <p>HC: 81</p> <p>Lípidos: 23</p>	<p><b>27</b></p> <p>Arroz tres delicias<sup>2,3</sup> Bacalao con tomate<sup>4</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup></p> <p><i>Rice with ham, egg and vegetables Cod in tomato sauce Fruit, milk and bread</i></p>	<p>Kcal: 678</p> <p>Prot: 36,1</p> <p>HC: 87,4</p> <p>Lípidos: 18,7</p>
<p><b>30</b></p> <p><b>DIA NO LECTIVO</b></p>									

## Recomendaciones para la cena:



Si no sabes que darle de desayunar, merendar y cenar y quieres una dieta equilibrada y adecuada, os damos las siguientes recomendaciones para vuestra tranquilidad:

- **Desayuno completo:**  
Un alimento lácteo (leche, yogur o queso).  
Un alimento sólido (pan, tostadas o cereales).  
Una pieza de fruta o zumo natural.
- **Merienda ligera:**  
Un alimento lácteo  
Un pequeño bocadillo o pieza de fruta.

- **Cena variada:**  
Según recomendación médica.



Información sobre alérgenos: A partir del 13 de Dic. 2014, entra en vigor el Reglamento (UE) 1169/2011. La empresa Alyes Restauración Social S.L facilita la información sobre alérgenos, recogida mensualmente en menú, mediante un nº al final de cada plato correspondiente a cada uno de los posibles alérgenos que contienen.

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cereales que contengan gluten y derivados    | 11. Granos de sésamos y productos a base de granos de sésamo |
| 2. Leche y derivados                            | 12. Apio y productos derivados                               |
| 3. Huevo y productos a base de huevo            | 13. Mostaza y productos derivados                            |
| 4. Pescado y productos a base de pescado        | 14. Sulfitos/Dióxido de azufre                               |
| 5. Crustáceos y productos a base de crustáceos  |  |
| 6. Moluscos y productos a base de moluscos      |  |
| 7. Frutos de cáscara y derivados                |  |
| 8. Cacahuets y productos a base de cacahuets    |  |
| 9. Soja y productos a base de soja              |  |
| 10. Altramuces y productos a base de altramuces |  |



# ABRIL



## Menú escolar

**AL y ES**  
RESTAURACIÓN SOCIAL, S.L.

C/ Sierra de Gata nº 18 - 28830 San Fernando de Henares (Madrid)

Tel.: 91 300 11 60 - 696 93 49 70 - Fax: 91 300 59 72

e-mail: [alyes@alyes.es](mailto:alyes@alyes.es)

