



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>Crema de verduras Anillas de calamar<sup>1,2,3,4,5,6,12,14</sup> y varitas merluza con lechuga y maíz Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cream of vegetables</i> <i>Squids and hake sticks with salad</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 702 Prot: 16,7 HC: 65,6 Lípidos: 39,6</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> <i>Noodles with meat and fish</i> <i>Omelette with spinach</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 818 Prot: 27,5 HC: 83,4 Lípidos: 39,9</p>	<p><b>5</b></p> <p>Judías verdes con tomate Pechuga de pollo con patatas fritas Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Green beans in sauce tomato</i> <i>Breast chicken with chips</i> <i>Yoghurt and bread</i></p> <p>Kcal: 804 Prot: 26 HC: 76,6 Lípidos: 41,6</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> <i>Soup with noodles and egg</i> <i>Fish in sauce with vegetables</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 579 Prot: 40,6 HC: 43,4 Lípidos: 24,9</p>				
<p><b>9</b></p> <p>Macarrones con york<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> <i>Macaroni with york</i> <i>Hake fillet with carrot</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 814 Prot: 29,4 HC: 90,3 Lípidos: 35,2</p>	<p><b>10</b></p> <p>Puré de verduras con pollo Huevos cocidos con verduritas<sup>3</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cream of vegetables and chicken</i> <i>Boiled eggs with vegetables</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 649 Prot: 26,6 HC: 70,2 Lípidos: 25,9</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de calabacín Filetes rusos<sup>1,3</sup> con tomate y patatas Natillas<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cream of zucchini</i> <i>Crumbed steak with tomato and chips</i> <i>Custard and bread</i></p> <p>Kcal: 869 Prot: 32,8 HC: 75,8 Lípidos: 46,5</p>	<p><b>12</b></p> <p>Repollo Ternera con zanahoria y patata Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cabbage</i> <i>Veal with carrot and potato</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 671 Prot: 29,8 HC: 81 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> <i>White rice in tomato sauce</i> <i>Sole fillet with mixed salad</i> <i>Yoghurt and bread</i></p> <p>Kcal: 678 Prot: 29,7 HC: 72,1 Lípidos: 28,8</p>					
<p><b>16</b></p> <p>Menestra de verduras Tortilla española<sup>3</sup> con tomate Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Mixed vegetables</i> <i>Spanish omelette with tomato</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 553 Prot: 18,3 HC: 55 Lípidos: 27,5</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> <i>Carrot cream</i> <i>Turkey in sauce with rice</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 603 Prot: 26,1 HC: 61,9 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> <i>Bolognese spaghetti</i> <i>Fish fillet with lettuce and corn</i> <i>Yoghurt and bread</i></p> <p>Kcal: 790 Prot: 37,1 HC: 114 Lípidos: 18,9</p>	<p><b>19</b></p> <p>Paella mixta<sup>4,5,6</sup> Cinta de lomo con patatas fritas Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Rice with fish and meat</i> <i>Pork loin with chips</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 873 Prot: 35,2 HC: 81,7 Lípidos: 43,2</p>	<p><b>20</b></p> <p>Judías verdes con bacon Salchichas de pollo con ensalada<sup>1,2,3</sup> Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Green beans with bacon</i> <i>Chicken Sausages with salad</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 868 Prot: 24,5 HC: 57,1 Lípidos: 58,3</p>					
<p><b>23</b></p> <p>Patatas a la marinera Tortilla francesa<sup>3</sup> con jamón y queso<sup>2</sup> Flan<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Potatoes with seaman roast</i> <i>Omelette with ham and cheese</i> <i>Flan and bread</i></p> <p>Kcal: 609 Prot: 27 HC: 49,3 Lípidos: 32,6</p>	<p><b>24</b></p> <p>Champiñón salteado Bienmesabe con ensalada Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Sautéed mushroom</i> <i>Breaded fish with salad</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 654 Prot: 34,4 HC: 59,8 Lípidos: 29,6</p>	<p><b>25</b></p> <p>Crema de verduras Albóndigas de ternera<sup>1,3</sup> con patata dado Yogur<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cream of vegetables</i> <i>Homemade meatballs with potatoes</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 783 Prot: 24,1 HC: 78,2 Lípidos: 39,6</p>	<p><b>26</b></p> <p>Repollo Ternera con zanahoria y patata Fruta, leche<sup>2</sup> y pan<sup>1</sup> <i>Cabbage</i> <i>Veal with carrot and potato</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 671 Prot: 29,8 HC: 81 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> <i>Rice with ham, egg and vegetables</i> <i>Cod in tomato sauce</i> <i>Fruit, milk and bread</i></p> <p>Kcal: 678 Prot: 36,1 HC: 87,4 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:**

- Martes 3/04: Conejo guisado con patatas.
- Miércoles 4/04: Ensaladilla rusa. Empanadillas de atún al horno.
- Jueves 5/04: Escalopines de ternera en salsa con verduritas
- Viernes 06/04: Ensalada de espinacas. Pizza al gusto.
- Lunes 9/04: Espárragos con mahonesa. Croquetas de jamón.
- Martes 10/04: Consomé. Boquerones fritos.
- Miércoles 11/04: Salmón al horno con puré de patata.
- Jueves 12/04: Ensalada de tomate. Costillas al horno.
- Viernes 13/04: Huevos revueltos con tomate.
- Lunes 16/04: Sopa de estrellas. Brocheta de carne.
- Martes 17/04: Parrillada de verduras. Bacalao al horno.
- Miércoles 18/04: Berenjena rellena de jamón york.
- Jueves 19/04: Crema de puerros. Pescadilla al limón
- Viernes 20/04: Ensalada de arroz. Chuletitas de cordero.
- Lunes 23/04: Crema de verdura. Merluza al horno.
- Martes 24/04: Sopa de lluvia. Sandwich vegetal.
- Miércoles 25/04: Lasaña de espinacas.
- Jueves 26/04: Ensalada de maíz. Palometa en salsa.
- Viernes: 27/04: Ragout de pavo con patatas.

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

