

# Colegio San José de Cluny

## Vigo

Curso 2017-18

~ Menú Escolar ~ Abril a Junio ~ Sin Gluten



Este menú está disponible en la página web del cole ([www.cluny.es/vigo](http://www.cluny.es/vigo)) y en la Plataforma Educ@mos

# Abril



Lu

Ma

Mi

Ju

Vi

	2	3	4	5
<b>Semana Santa</b>	Puré de verdura Guiso de arroz con ternera  Manzana	Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural  Plátano	Sopa maravilla Jamón asado con patatas  Arroz con leche	Espirales con tomate Rodaja de merluza al horno con verduras  Yogur sabores
	<b>716,90 Kcal</b>	<b>739,50 Kcal</b>	<b>706,90 Kcal</b>	<b>693,70 Kcal</b>
	9	10	11	12
Crema vegetal Pizza de jamón y queso  Manzana	Sopa de estrellitas Albóndigas a la jardinera con tallarines  Yogur sabores	Judías verdes y huevo Asado de pavo con arroz  Mandarina	Potaje de garbanzos con verduritas Milanesa con tomate natural  Plátano	Espirales gratinados Filete de palometa con ensalada de lechuga y tomate  Pera
<b>703,20 Kcal</b>	<b>557,10 Kcal</b>	<b>735,70 Kcal</b>	<b>672,00 Kcal</b>	<b>637,80 Kcal</b>
	16	17	18	19
Tortilla francesa c/ ensalada Lomo asado con puré de patata  Yogur sabores	Crema de calabacín Hamburguesa con patatas  Manzana	Espaguetis al aroma de albahaca Bacalao al horno con verduras Plátano	Sopa de fideos Jamoncitos de pollo asados con arroz aromatizado  Pera	Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural  Mandarina
<b>761,00 Kcal</b>	<b>726,20 Kcal</b>	<b>611,50 Kcal</b>	<b>697,50 Kcal</b>	<b>665,35 Kcal</b>
	23	24	25	26
Potaje de alubias blancas con verduras Salchichas, arroz y tomate  Manzana	Sopa de letras Pechuga de pollo con espirales  Naranja	Crema de verduras Estofado de ternera con patata  Pera	Judías verdes y huevo Arroz con daditos de pavo  Yogur sabores	Macarrones napolitana Filete de merluza con ensalada de lechuga y tomate  Plátano
<b>703,34 Kcal</b>	<b>598,40 Kcal</b>	<b>641,00 Kcal</b>	<b>693,90 Kcal</b>	<b>637,80 Kcal</b>
	30			
<b>No Lectivo</b>				

Los valores nutricionales indicados son aproximados y varían dependiendo de la edad de los alumnos.

Todos los menús incluyen pan y agua.

# Mayo



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1 <b>Día del Trabajo</b>	2 Judías verdes y huevo Asado de pavo con arroz Fruta	3 Potaje de garbanzos con verduras Milanesa con tomate natural Fruta	4 Ensalada de pasta Filete de palometa con patata vapor Fruta
		<b>735,70 Kcal</b>	<b>672,00 Kcal</b>	<b>637,80 Kcal</b>
7 Tortilla francesa c/ ensalada Lomo asado con puré de patata Yogur sabores	8 Crema de calabacín Hamburguesa con patatas Fruta	9 Espaguetis al aroma de albahaca Bacalao al horno c/ verduras Fruta	10 Sopa de fideos Jamoncitos de pollo asados con arroz aromatizado Fruta	11 Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural Fruta
<b>761,00 Kcal</b>	<b>726,20 Kcal</b>	<b>611,50 Kcal</b>	<b>697,50 Kcal</b>	<b>665,35 Kcal</b>
14 Potaje de alubias blancas con verduras Salchichas, arroz y tomate Fruta	15 Sopa de letras Pechuga de pollo con espirales Fruta	16 Crema de verduras Estofado de ternera con patata Fruta	17 <b>Día das Letras Galegas</b>	18 Macarrones napolita Filete de merluza con ensalada Yogur sabores
<b>703,34 Kcal</b>	<b>598,40 Kcal</b>	<b>641,00 Kcal</b>		<b>657,80 Kcal</b>
21 Ensalada de arroz Pizza de jamón y queso Fruta	22 Sopa de estrellitas Pechuga de pollo con tallarines Yogur sabores	23 Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural Fruta	24 Sopa maravilla Jamón asado con patatas Arroz con leche	25 Espirales con tomate Rodaja de merluza al horno con verduras Fruta
<b>703,20 Kcal</b>	<b>557,10 Kcal</b>	<b>739,50 Kcal</b>	<b>706,90 Kcal</b>	<b>673,70 Kcal</b>
28 Puré de verduras Guiso de arroz con ternera Fruta	29 Potaje de garbanzos con verduras Milanesa con ensalada Fruta	30 Ensaladilla rusa Fideos con pavo Yogur sabores	31 Sopa de fideos Pizza de jamón y queso Helado	
<b>716,90 Kcal</b>	<b>552,00 Kcal</b>	<b>693,90 Kcal</b>	<b>797,80 Kcal</b>	

Los valores nutricionales indicados son aproximados y varían dependiendo de la edad de los alumnos.

Todos los menús incluyen pan y agua.

# Junio



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
				1 Espaguetis al aroma de albahaca Bacalao al horno c/ verduras Fruta <b>611,50 Kcal</b>
4 Tortilla francesa c/ ensalada Lomo asado con puré de patata Yogur sabores <b>761,00 Kcal</b>	5 Crema de calabacín Hamburguesa con patatas Fruta <b>726,20 Kcal</b>	6 Espirales gratinados Filete de palometa con ensalada Fruta <b>637,80 Kcal</b>	7 Sopa de fideos Jamoncitos de pollo asados con arroz aromatizado Fruta <b>697,50 Kcal</b>	8 Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural Fruta <b>665,35 Kcal</b>
11 Potaje de abubias blancas con verduras Salchichas, arroz y tomate Fruta <b>703,34 Kcal</b>	12 Sopa de letras Pechuga de pollo con espirales Fruta <b>598,40 Kcal</b>	13 Crema de verduras Estofado de ternera con patata Fruta <b>641,00 Kcal</b>	14 Ensaladilla rusa Arroz con daditos de pavo Yogur sabores <b>693,90 Kcal</b>	15 Macarrones napolitana Filete de merluza con ensalada Fruta <b>657,80 Kcal</b>
18 Ensalada de arroz Pizza de jamón y queso Fruta <b>703,20 Kcal</b>	19 Sopa de estrellitas Albóndigas jardinera con tallarines Yogur sabores <b>557,10 Kcal</b>	20 Lentejas vegetales Tortilla de patata con tomate natural Fruta <b>739,50 Kcal</b>	21 Sopa de ave Pechuga de pollo con patatas Helado <b>743,90 Kcal</b>	22
25	26	27	28	29

Los valores nutricionales indicados son aproximados y varían dependiendo de la edad de los alumnos.

Todos los menús incluyen pan y agua.