

## SERVICIO DE MEDIA PENSIÓN

Menús también disponibles en nuestra web: www.liceolapaz.com

Nuestro servicio de comedor dispone de menús adaptados a los alumnos con necesidades alimenticias especiales.

## CONSEJO DEL MES DE ABRIL

El etiquetado de los alimentos nos ofrece información nutricional por cada 100 gramos de alimento y en algunos casos por ración. Para poder interpretarlo hay que conocer las recomendaciones de ingesta según las distintas organizaciones de salud.

Como en cualquier dieta sana y equilibrada, es recomendable el consumo moderado de sal. La Organización Mundial de la Salud (OMS) lo establece como máximo en 5 gramos al día. Y que toda ella sea, preferiblemente, en forma de sal yodada.

## Idea para la cena:

Hummus casero de garbanzos.

## Os recomendamos:

https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction#:~:text=Para%20los%20adultos%2C%20la%20OMS,las%20necesidades%20energ %C3%A9ticas%20de%20aquellos.

Dra. Mª del Pilar Carballo González Profesora del Ciclo Formativo Superior de Dietética.



<b>ABRIL 2025</b>		Tenemos a disposición de los	usuarios	toda la información necesaria rel	acionada	con la presencia de alérgenos en	los menús	del mes (Reglamento 1169/2011	de la UF
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
MEDIA MAÑANA  · Mandarina	7	MEDIA MAÑANA  Barrita de cereales	8	MEDIA MAÑANA  · Yogur bebible	9	MEDIA MAÑANA · Manzana roja	10	MEDIA MAÑANA  · Ciruela	11
COMIDA  • Sopa Juliana  • Pechuga de pollo con pisto  • Manzana  MERIENDA  • B. de pechuga de pavo / plátano		COMIDA  • Ensaladilla de pasta con atún y jamón  • Pescado fresco (según disponibilidad)  • Fruta de temporada / manzana MERIENDA  • Bocadillo de queso		COMIDA  • Arroz tres delicias  • Raxo de cerdo con pimientos y patatas  • Pera  MERIENDA  • Bocadillo de crema de cacao / mandarina		COMIDA  · Potaje de garbanzos con espinacas  · Tortilla española con tomate  · Yogur de vainilla  MERIENDA  · Bocadillo de salchichón / pera		COMIDA  Caracolas sorrentina Rabas con lechuga, maíz y aceitunas Plátano MERIENDA  B. de chocolate blanco / manzana roja	
VACACIONES DE SEMANA SANTA									
LUNES DE PASCUA	21	MEDIA MAÑANA  Barrita de cereales COMIDA	22	MEDIA MAÑANA  • Plátano  COMIDA	23	MEDIA MAÑANA  · Yogur bebible  COMIDA	24	MEDIA MAÑANA  · Manzana roja  COMIDA	25
		Caldo de arroz     Ragú de ternera con verduras     Fruta de temporada     MERIENDA     Bocadillo de chorizo / manzana		<ul> <li>Crema de zanahorias</li> <li>Tortilla española con lechuga, maíz y aceitunas</li> <li>Yogur de fresa</li> <li>MERIENDA</li> <li>Bocadillo de queso de untar/ciruela</li> </ul>		Sopa Jardinera     Pollo al curry con arroz basmati     Manzana     MERIENDA     B. de jamón cocido / plátano		Potaje de alubias Bacalao al horno con patata panadera Plátano MERIENDA Bocadillo de chocolate / pera	
MEDIA MAÑANA  • Mandarina	28	MEDIA MAÑANA  • Barrita de cereales	29	MEDIA MAÑANA  · Yogur bebible	30		1	200amo de direconde y pe	2

**COMIDA** 

· Croquetas con ensalada

· Pescado fresco (según

**MERIENDA** 

· B. de chocolate blanco / manzana

disponibilidad)

Mandarina

DÍA NO LECTIVO

DÍA INTERNACIONAL

**DE LOS TRABAJADORES** 

COMIDA

· Crema de calabacín

**MERIENDA** 

ensalada

Yogur natural

· Tortilla española con jamón y

· Bocadillo de queso / plátano

**COMIDA** 

· Lomo de cerdo a la plancha con

· B. de pechuga de pavo / pera

· Ensaladilla rusa

verduras salteadas

**MERIENDA** 

Manzana