




## CEIP DOCTORA DE ALCALÁ – 1º CICLO INFANTIL – ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de ave con fideos</li> <li>- Cinta de lomo con patatas</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 706- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 37 <b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales con tomate y pavo</li> <li>- Croquetas de jamón y pollo con rodajas de tomate</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 711- Lip: 26- Hc: 103- Pro: 24 <b>7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado con bechamel</li> <li>- Tortilla de patata con lechuga</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 571- Lip: 36- Hc: 45- Pro: 24 <b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas con verduras</li> <li>- Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 719- Lip: 36- Hc: 65- Pro: 38 <b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de verduras naturales</li> <li>- Albóndigas en salsa con cuscús</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 <b>10</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coditos con salsa de tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 712- Lip: 26- Hc: 79- Pro: 41 <b>13</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de cocido con fideos</li> <li>- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 672- Lip: 30- Hc: 71- Pro: 42 <b>14</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza con picatostes</li> <li>- Magro en salsa con zanahorias baby</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 634- Lip: 34- Hc: 61- Pro: 26 <b>15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral guisado con pollo</li> <li>- Rape en salsa con lechuga y zanahoria</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 494- Lip: 18- Hc: 53- Pro: 29 <b>16</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes rehogados con jamón</li> <li>- Tortilla de queso con lechuga y tomate</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 594- Lip: 35- Hc: 48- Pro: 28 <b>17</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espirales integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Caballa al horno con lechuga y tomate cherry</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 695- Lip: 30- Hc: 81- Pro: 31 <b>20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas guisadas con costillas</li> <li>- Tortilla francesa con lechuga y zanahoria</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 674- Lip: 42- Hc: 51- Pro: 24 <b>21</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas eco guisadas con verduras</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con quinoa</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 806- Lip: 35- Hc: 83- Pro: 35 <b>22</b></p>	<p><b>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO</b> (Sopa de letras / Librillos de jamón y queso con patatas chips / Yogur)</p> <p><b>23</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas estofadas con calabaza</li> <li>- Merluza al horno con lechuga</li> <li>- Actimel</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 529- Lip: 25- Hc: 59- Pro: 29 <b>24</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral con salsa de tomate</li> <li>- Palometa al horno con lechuga eco y zanahoria</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 620- Lip: 20- Hc: 86- Pro: 23 <b>27</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de cocido con fideos</li> <li>- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 672- Lip: 30- Hc: 71- Pro: 42 <b>28</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas guisadas con pescado</li> <li>- Huevos revueltos con york y lechuga</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 618- Lip: 34- Hc: 51- Pro: 29 <b>29</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabacín</li> <li>- Pollo en pepitoria con rodajas de tomate</li> <li>- Yogur</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 645- Lip: 35- Hc: 52- Pro: 35 <b>30</b></p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.