



MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – ABRIL 2026



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Lomo de Sajonia con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 737- Lip: 35- Hc: 83- Pro: 34 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Merluza a la plancha con lechuga - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 501- Lip: 22- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 671- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 35 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con cuscús - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con zanahorias baby - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Lacón asado con lechuga y tomate - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 564- Lip: 28- Hc: 47- Pro: 36 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Caballa al horno con lechuga y tomate cherry - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con costillas - Bacalao al horno con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 716- Lip: 40- Hc: 56- Pro: 38 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con quinoa - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Lomo fresco con patatas chips / Plátano)</p> <p>23</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Lomo de Sajonia con lechuga - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 620- Lip: 33- Hc: 52- Pro: 34 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Croquetas de pollo con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 674- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Tortilla de patata con lechuga - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 616- Lip: 36- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 671- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 35 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con cuscús - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 677- Lip: 38- Hc: 62- Pro: 32 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados al ajillo - Tortilla de queso con lechuga y tomate - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 590- Lip: 32- Hc: 48- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y queso - Caballa al horno con lechuga y tomate cherry - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 612- Lip: 25- Hc: 77- Pro: 27 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pavo - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 630- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 25 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con quinoa - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de ternera y queso con patatas chips / Helado)</p> <p>23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con calabaza - Merluza al ajillo con lechuga - Actimel - Pan integral y agua <p>Kcal: 529- Lip: 25- Hc: 59- Pro: 29 24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Huevos revueltos con lechuga - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 543- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 22 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</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.

MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y queso - Cinta de lomo con lechuga - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 654- Lip: 28- Hc: 74- Pro: 32 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Croquetas de jamón y pollo con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 674- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Tortilla de patata con lechuga - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 616- Lip: 36- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Pollo al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 708- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 41 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con cuscús - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Lacón asado al horno con lechuga y tomate cherry - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 786- Lip: 44- Hc: 75- Pro: 32 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con zanahorias baby - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p>Kcal: 520- Lip: 19- Hc: 53- Pro: 36 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Tortilla de queso con lechuga y tomate - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 594- Lip: 35- Hc: 48- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con costillas - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 637- Lip: 39- Hc: 54- Pro: 21 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con quinoa - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de jamón y queso con patatas chips / Helado)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con calabaza - Lomo de sajonia con lechuga - Actimel - Pan integral y agua <p>Kcal: 610- Lip: 32- Hc: 58- Pro: 35 24</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Ragú de pavo con lechuga eco y zanahoria - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 706- Lip: 24- Hc: 92- Pro: 35 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pollo - Huevos revueltos con york y lechuga - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 642- Lip: 38- Hc: 52- Pro: 30 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</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.