

EN ABRIL

LA PRIMAVERA REFLEJA EL SOL DEL ATARDECER EN LAS PÁGINAS DEL RECETARIO MÁGICO, ENTRE LOS REFLEJOS APARECE UN TREN DIMINUTO Y LOS HOSTURCITOS SIN PENSARLO SUBEN A ÉL, EN UN INSTANTE, LLEGAN A UNA PEQUEÑA ESTACIÓN DE ALEMANIA, RODEADA DE BOSQUES Y CASAS DE MADERA,



CEIP HERNÁN CORTÉS
ALERGIAS E INTOLERANCIAS



VIAJAMOS CON NUESTRO RECETARIO MÁGICO A...



¡ ALEMANIA SIGLO XXI!

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

Instagram icon: **hostur1993**



Hola, estáis en Wolfsburg. Soy Lukas.

¿Dónde estamos?

¿Hablas español?

Mi abuelo era español. Vino aquí en tren para trabajar, como hicieron muchos españoles, y se quedó a vivir.

LUKAS INVITA A LOS HOSTURCITOS A SU CASA Y CON SU MADRE PREPARA UN PLATO SENCILLO CON PATATAS, ZANAHORIAS Y UNA SALCHICHA ESPECIAL,



¡Qué rico! ¡Sabe igual que el de mamá!

Mi abuelo nos enseñó muchas recetas de España y se quedaron para siempre con nosotros.

LOS HOSTURCITOS DESCUBREN QUE LOS TRENES UNIERON ALEMANIA Y ESPAÑA NO SOLO CON RAÍLES, SINO TAMBIÉN CON RECUERDOS Y RECETAS,



SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

PRIMEROS PLATOS

Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS

Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

PRIMEROS PLATOS

Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS

Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M. Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduritas ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN FRUTOS SECOS



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo caseras estofadas con verduritas ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Pavo asado con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo al horno en salsa con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Parrillada de verduras</p> <p>Pastel de patata y pollo casero con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral con salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Fideuá de verduras ecológicas
Abadejo al horno en salsa con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)
Pan y yogur desnatado

14 Brócoli eco a la bilbaína
Tortilla francesa con ensalada variada
Pan integral y mandarina

15 Parrillada de verduras
Pastel de patata y pollo casero con lechuga y aceitunas
Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria
Pollo guisado con salteado de calabacín y berenjena
Pan integral y pera ecológica

17 Sopa de cocido de fideos ecológicos
Garbanzos, zanahoria, pollo, repollo (no patata, no chorizo)
Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal
Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)
Pan y melón

21 Arroz integral salteado con verduras
Pollo guisado con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas
Pan integral y pera

22 Alubias pintas estofadas con zanahoria
Huevos revueltos con salteado con calabacín y berenjena
Pan y manzana

23 Macarrones integrales salteados
Salmón al horno con limón y ensalada
Pan integral y mandarina eco

24 Crema de patata, puerro y zanahoria
Magro de cerdo con ensalada verde (lechuga y pepino)
Pan y plátano

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz
Pan y yogur desnatado

28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)
Gallineta al horno con verduras
Pan integral y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana
Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate
Pan y sandía

30 Paella de marisco
Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada
Pan integral y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Arroz salteado con verduritas eco

Abadejo a la andaluza (SH) con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)

Pan y yogur natural

14 Brócoli eco a la bilbaína

Pavo al horno en salsa con ensalada variada

Pan y mandarina

15 Guiso de lentejas eco con verduras

Pastel de patata y verduras casero (SH) con lechuga y aceitunas

Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria

Pollo guisado con arroz integral

Pan y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal

Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)

Pan y melón

21 Arroz integral con salsa de tomate

Garbanzos salteados con verduritas (calabacín, cebolla, zanahoria, patata)

Pan y pera

22 Alubias pintas estofadas con chorizo

Pollo al horno con pisto manchego

Pan y manzana

23 Macarrones (SH) con tomate

Salmón al horno con limón y ensalada

Pan y mandarina eco

24 Crema de patata, puerro y zanahoria

Bratwurst mit Zwiebelsauce (salchichas de pavo en salsa de cebolla) con ensalada

Pan y plátano

Jornada Gastronómica

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)

Pollo en salsa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa

Pan y yogur natural

28 Ensalada de pasta (SH) (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)

Gallineta en salsa de tomate y verduras

Pan y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

30 Paella de marisco

Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada

Pan y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Arroz salteado con verduritas eco

Abadejo a la andaluza (SH) con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)

Pan y yogur natural

14 Brócoli eco a la bilbaína

Pavo al horno en salsa con ensalada variada

Pan y mandarina

15 Guiso de lentejas eco con verduras

Pastel de patata y verduras casero (SH) con lechuga y aceitunas

Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria

Pollo guisado con arroz integral

Pan y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal

Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)

Pan y melón

21 Arroz integral con salsa de tomate

Garbanzos salteados con verduritas (calabacín, cebolla, zanahoria, patata)

Pan y pera

22 Alubias pintas estofadas con chorizo

Pollo al horno con pisto manchego

Pan y manzana

23 Macarrones (SH) con tomate

Salmón al horno con limón y ensalada

Pan y mandarina eco

24 Crema de patata, puerro y zanahoria

Bratwurst mit Zwiebelsauce (salchichas de pavo en salsa de cebolla) con ensalada

Pan y plátano

Jornada Gastronómica

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)

Pollo en salsa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa

Pan y yogur natural

28 Ensalada de pasta (SH) (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)

Gallineta en salsa de tomate y verduras

Pan y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

30 Paella de marisco

Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada

Pan y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo

La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN MELOCOTÓN, SIN KIWI, SIN CACAHUETE



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

7 Tallarines (STL) salteados con calabacín
Integral
 Albóndigas de pollo (STL) estofadas con verduras ecológicas (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate)
 Pan integral y melón

Miércoles

8 Patatas guisadas con verduras (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate)
Integral
 Pavo asado en salsa con ensalada (lechuga y maíz)
 Pan y manzana

Jueves

9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)
Integral
 Huevos revueltos y ensalada mixta (no tomate natural)
 Pan integral y pera

Viernes

10 Crema de verduras de temporada ecológica (no judías verdes, no guisantes, no brócoli)
Integral
 Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y pepino)
 Pan y plátano ecológico

13 Arroz con verduras ecológicas (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate)
Integral
 Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)
 Pan y yogur natural

14 Coliflor eco a la bilbaína
Integral
 Tortilla de patata con ensalada variada (no tomate natural)
 Pan integral y manzana

15 Parrillada de verduras (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate)
Integral
 Pastel de patata y pollo casero (STL) (no tomate, no brócoli) con lechuga y aceitunas
 Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria
Integral
 Pollo guisado con arroz integral
 Pan integral y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos (STL)
Integral
 Ternera, zanahoria, patata, repollo
 Pan y plátano

20 Asado de verduras (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate) al estilo provenzal
Integral
 Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)
 Pan y melón

21 Arroz integral salteado con verduras (no judías verdes, no guisantes, no brócoli, no tomate)
Integral
 Pollo guisado con patatas panaderas
 Pan integral y pera

22 Crema de puerro y patata
Integral
 Huevos revueltos con queso con salteado de calabacín y berenjena
 Pan y manzana

23 Macarrones (STL) salteados
Integral
 Salmón al horno con ensalada (no tomate natural)
 Pan integral sandía

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)
Integral
 Pavo guisado con ensalada verde (lechuga y pepino)
 Pan y plátano

Jornada Gastronómica

27 Crema de calabacín suave
Integral
 Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa
 Pan y yogur natural

28 Ensalada de pasta (STL) (pimiento rojo, aceituna, zanahoria y cebolla)
Integral
 Gallineta en salsa de tomate y verduras (no judías verdes, no guisantes, no brócoli)
 Pan integral y plátano ecológico

29 Verduras tricolor (coliflor, zanahoria, patata)
Integral
 Tortilla francesa con ensalada de lechuga y pepino
 Pan y sandía

30 Paella de marisco (no tomate)
Integral
 Medallón de merluza en salsa verde (no guisantes, no judía verde) con ensalada variada (no tomate natural)
 Pan integral y pera



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduritas ecológicas (no judías verdes)</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana (no judías verdes)</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica (no judías verdes)</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y yogur natural</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas (no judías verdes)</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras (no judías verdes)</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>
<p>20 Asado de verduras al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras (no judías verdes)</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana (no judías verdes)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y yogur natural</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN GLUTEN



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Arroz con verduras ecológicas

Abadejo a la andaluza (SG) con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)

Pan (SG) y yogur natural

14 Brócoli eco a la bilbaína

Tortilla de patata con ensalada variada

Pan (SG) y mandarina

15 Guiso de lentejas (STG) con verduras

Pastel de patata y verduras casera (SG) con lechuga y aceitunas

Pan (SG) y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria

Pollo guisado con arroz integral

Pan (SG) y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal

Bacalao al horno en salsa (SG) con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)

Pan (SG) y melón

21 Arroz integral a la napolitana

Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, patata)

Pan (SG) y pera

22 Alubias pintas estofadas con chorizo

Huevos revueltos con queso y pisto manchego

Pan (SG) y manzana

23 Macarrones (SG) con tomate

Salmón al horno con limón y ensalada

Pan (SG) y mandarina eco

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)

Magro de cerdo con ensalada verde (lechuga y pepino)

Pan (SG) y plátano

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa

Pan (SG) y yogur natural

28 Ensalada de pasta (SG) (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)

Gallineta en salsa de tomate y verduras

Pan (SG) y plátano ecológico

29 Lentejas (STG) a la hortelana

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan (SG) y sandía

30 Paella de marisco

Medallón de merluza en salsa verde (SG) con ensalada variada

Pan (SG) y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Fideuá de verduras ecológicas

Pollo al horno en salsa con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)

Pan y yogur natural

14 Brócoli eco a la bilbaína

Tortilla de patata con ensalada variada

Pan integral y mandarina

15 Guiso de lentejas eco con verduras

Pastel de patata y verdura casero con lechuga y aceitunas

Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria

Pollo guisado con arroz integral

Pan integral y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal

Lomo de cerdo al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)

Pan y melón

21 Arroz integral a la napolitana

Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, patata)

Pan integral y pera

22 Alubias pintas estofadas con chorizo

Huevos revueltos con queso y pisto manchego

Pan y manzana

23 Macarrones integrales con tomate

Pollo al horno con limón y ensalada

Pan integral y mandarina eco

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)

Bratwurst mit Zwiebelsauce (salchichas de pavo en salsa de cebolla) con ensalada

Pan y plátano

Jornada Gastronómica

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)

Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa

Pan y yogur natural

28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)

Pavo en salsa de tomate y verduras

Pan integral y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana

Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

30 Paella de verduras

Pollo en salsa de verduras con ensalada variada

Pan integral y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN ANISAKIS, SIN LECHE CRUDA, SIN MELÓN, SIN FRUTAS CON PELO, SIN FRUTAS CON PIEL, SIN MELOCOTÓN



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) estofadas con verduritas ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja (sin piel)</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata caseros con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana (sin piel)</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera (sin piel)</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Cinta de lomo de cerdo al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Pollo al horno en salsa con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina (sin piel)</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Pastel de patata y verdura casero (SL) con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera eco (sin piel)</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Lomo de cerdo al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Garbanzos salteados con verduritas (calabacín, zanahoria, cebolla, patata)</p> <p>Pan integral y pera (sin piel)</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana (sin piel)</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco (sin piel)</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pavo en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía (sin piel)</p>	<p>30 Paella de verduras</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja (sin piel)</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduritas ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN CERDO, SIN CACAHUETE, SIN FRUTOS SECOS



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata caseros (SL) con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Pastel de patata y verdura casero (SL) con ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral con salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, patata)</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos con pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13 Fideuá de verduras ecológicas

Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)

Pan y yogur de soja

14 Brócoli eco a la bilbaína

Tortilla de patata con ensalada variada

Pan integral y mandarina

15 Guiso de lentejas eco con verduras

Pastel de patata y verdura casero (SL) con ensalada de lechuga y aceitunas

Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria

Pollo guisado con arroz integral

Pan integral y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, pollo, zanahoria, patata

Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal

Bacalao al horno en salsa con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)

Pan y melón

21 Arroz integral con salsa de tomate casera

Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, patata)

Pan integral y pera

22 Alubias pintas estofadas con zanahoria

Huevos revueltos con pisto manchego

Pan y manzana

23 Macarrones integrales con tomate

Salmón al horno con limón y ensalada

Pan integral y mandarina eco

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)

Pavo guisado con ensalada verde (lechuga y pepino)

Pan y plátano

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)

Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa

Pan y yogur de soja

28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)

Gallineta en salsa de tomate y verduras

Pan integral y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate

Pan y sandía

30 Paella de marisco

Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada

Pan integral y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN LTP, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETE, SIN MELOCOTÓN, SIN FRESAS, SIN ALBARICOQUE, SIN CIRUELA, SIN KIWI, SIN PIÑA, SIN MANDARINA, SIN MELÓN, SIN UVA, SIN NARANJA, SIN LEGUMBRES, SIN PALOMITAS



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines (STL) salteados con calabacín</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo (STL) estofadas con verduritas ecológicas (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>8 Patatas guisadas con verduras (no tomate natural)</p> <p>Pavo asado en salsa con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana (sin piel)</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y pera (sin piel)</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y pepino)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Arroz salteado con verduras eco (no tomate natura)</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y manzana (sin piel)</p>	<p>15 Salteado de verduras (no tomate natural)</p> <p>Pastel de patata y pollo casero (STL) con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica (sin piel)</p>
<p>20 Salteado de verduras al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana (no tomate natural)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera (sin piel)</p>	<p>22 Crema de puerro y patata</p> <p>Huevos revueltos con queso con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan y manzana (sin piel)</p>	<p>23 Macarrones (STL) con tomate (no tomate natural)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno y ensalada (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y pera eco (sin piel)</p>
<p>27 Crema de calabacín suave</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta (STL) (pimiento rojo, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta al horno y verduras (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y pepino</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada (no tomate natural)</p> <p>Pan integral y manzana (sin piel)</p>

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)

Magro de cerdo al horno con ensalada verde (lechuga y pepino)

Jornada Gastronómica

Pan y plátano



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduritas ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN, SIN KIWI



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración



ABRIL 2026

MENÚ SIN AVELLANAS



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan integral y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan integral y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan integral y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos con patatas panaderas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan integral y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan integral y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan integral y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

7 Tallarines en salsa de tomate casera
INTEGRAL Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas
 Pan integral y naranja

Miércoles

8 Judías blancas guisadas a la hortelana
 Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)
 Pan y manzana

Jueves

9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)
INTEGRAL Huevos revueltos y ensalada mixta
 Pan integral y pera

Viernes

10 Crema de verduras de temporada ecológica
 Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)
 Pan y plátano ecológico

13 Fideuá de verduras ecológicas
 Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)
 Pan y yogur natural

14 Brócoli eco a la bilbaína
INTEGRAL Tortilla de patata con ensalada variada
 Pan integral y mandarina

15 Guiso de lentejas eco con verduras
 Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas
 Pan y plátano

16 Puré de calabaza y zanahoria
INTEGRAL Pollo guisado con arroz integral
 Pan integral y pera ecológica

17 Sopa de cocido con fideos ecológicos
 Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
 Pan y naranja

20 Judías verdes al estilo provenzal
 Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)
 Pan y melón

21 Arroz integral a la napolitana
INTEGRAL Falafel de garbanzos con patatas panaderas
 Pan integral y pera

22 Alubias pintas estofadas con chorizo
 Huevos revueltos con queso y pisto manchego
 Pan y manzana

23 Macarrones integrales con tomate
INTEGRAL Salmón al horno con limón y ensalada
 Pan integral y mandarina eco

24 Kartoffelsalat (patata, zanahoria, aceitunas y mayonesa)
 Bratwurst mit Zwiebelsauce (salchichas de pavo en salsa de cebolla) con ensalada
 Pan y plátano

Jornada Gastronómica

27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)
 Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa
 Pan y yogur natural

28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)
INTEGRAL Gallineta en salsa de tomate y verduras
 Pan integral y plátano ecológico

29 Lentejas ecológicas a la hortelana
 Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate
 Pan y sandía

30 Paella de marisco
INTEGRAL Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada
 Pan integral y naranja



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración





Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>7 Tallarines en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Albóndigas de pollo estofadas con verduras ecológicas</p> <p>Pan y naranja</p>	<p>8 Judías blancas guisadas a la hortelana</p> <p>Buñuelos de patata con ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>9 Arroz a la jardinera (zanahoria, calabaza, pimiento)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Huevos revueltos y ensalada mixta</p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 Crema de verduras de temporada ecológica</p> <p>Merluza al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y tomate)</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>
<p>13 Fideuá de verduras ecológicas</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada (lechuga y zanahoria rallada)</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>14 Brócoli eco a la bilbaína</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Pan y mandarina</p>	<p>15 Guiso de lentejas eco con verduras</p> <p>Lasaña vegetal gratinada con bechamel con lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>16 Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pollo guisado con arroz integral</p> <p>Pan y pera ecológica</p>
<p>20 Judías verdes al estilo provenzal</p> <p>Bacalao rebozado con ensalada variada (lechuga, maíz, remolacha)</p> <p>Pan y melón</p>	<p>21 Arroz integral a la napolitana</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Falafel de garbanzos caseros con patatas panaderas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>22 Alubias pintas estofadas con chorizo</p> <p>Huevos revueltos con queso y pisto manchego</p> <p>Pan y manzana</p>	<p>23 Macarrones integrales con tomate</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salmón al horno con limón y ensalada</p> <p>Pan y mandarina eco</p>
<p>27 Crema de legumbres (guisantes, zanahoria y calabaza)</p> <p>Tortilla francesa con pavo y ensalada de lechuga, maíz y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>28 Ensalada de pasta integral (tomate, aceituna, zanahoria y cebolla)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Gallineta en salsa de tomate y verduras</p> <p>Pan y plátano ecológico</p>	<p>29 Lentejas ecológicas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>30 Paella de marisco</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Medallón de merluza en salsa verde con ensalada variada</p> <p>Pan y naranja</p>

Jornada Gastronómica



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

- Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
- Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
- Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
- Sin leguminosas (SLG)



La selección de fruta puede modificarse dependiendo de su maduración

