

EN ABRIL VIAJAMOS A MÉXICO

Hostur
Colectividades y Turismo

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614IM. 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.

CONSEJO NUTRICIONAL

¡AGUA SIEMPRE!

El agua es la bebida de elección en una dieta saludable. Consume agua siempre que tengas sed. Bebe agua del grifo o corriente siempre. El impacto ambiental del agua embotellada es mucho más alto que el del agua del grifo.

CEIP HERNÁN CORTÉS

Hostur Colectividades y Turismo S.L.U
C/De la Fresa 7. 28703. S.S Reyes. Madrid
info@hosturcolectividades.es
www.hosturcolectividades.es
91 570 84 57 - 693 861 175

 **hostur1993**

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



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ BASAL

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 Espaguetis en salsa de tomate casera con atún

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 Lentejas estofadas con chorizo

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 Crema de zanahoria

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 Sopa de cocido con fideos integrales

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 Judías verdes con salsa de tomate casera

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 Guiso de patatas con rape

INTEGRAL

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 Arroz con frijoles

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana gala

11 Sopa de picadillo

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 Fabada asturiana

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 Crema de calabacín

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 Judías pintas con verduras

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 Paella de marisco

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 Garbanzos estofados con chorizo

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana ecológica

22 Lentejas a la campesina

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 Macarrones integrales gratinados

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)

Albóndigas a la jardinera con verduras

Pan y sandía

25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 Coliflor gratinada

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana

29 Fusillini a la napolitana con atún

Huevos revueltos con ensalada variada

Pan y yogur

30 Sopa de cocido madrileño

INTEGRAL

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

Pan y pera

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ HIPOCALÓRICO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 **INTEGRAL**

Espaguetis en salsa de tomate casera

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan y yogur desnatado

3 **INTEGRAL**

Lentejas estofadas con verduras

Ventresca de merluza a la plancha con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 **BIO**

Crema de zanahoria

Pollo asado al romero con patatas al horno

Pan integral y manzana gala

5 **INTEGRAL**

Sopa de fideos con fideos integrales

Garbanzos, zanahoria, patata y ternera

Pan y plátano

8 **BIO**

Judías verdes con salsa de tomate casera

Huevos revueltos y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur desnatado

9 **INTEGRAL**

Guiso de patatas con rape

Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas


Pan y pera

10 **INTEGRAL**

Arroz con frijoles

Lomo de cerdo asado y ensalada

Pan y manzana ecológica



11 **BIO**

Sopa de picadillo

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

Pan integral y plátano

12 **BIO**

Alubias guisadas con verduras

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 **BIO**

Crema de calabacín

Hamburguesa casera con patatas asadas

Pan y yogur desnatado

16 **BIO**

Judías pintas con verduras

Pollo guisado a la huertana con patata asada

Pan y plátano

17 **INTEGRAL**

Paella de marisco

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 **INTEGRAL**

Caracolas con salsa de tomate

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 **BIO**

Garbanzos estofados con verduras

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 **BIO**

Lentejas a la campesina

Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur desnatado

23 **INTEGRAL**

Macarrones integrales con salsa de tomate

Filete de merluza al horno con guisantes

Pan y pera

24 **INTEGRAL**

Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)

Filete de pollo con verduritas

Pan y sandía

25 **BIO**

Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras

Abadejo al horno con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

Pan integral y plátano

26 **INTEGRAL**

Coliflor rehogada

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 **INTEGRAL**

Fusillini a la napolitana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur desnatado

30 **INTEGRAL**

Sopa de fideos con fideos integrales

Garbanzos, zanahoria, patata y ternera

Pan y pera




*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN LENTEJAS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Patatas guisadas con verduras y chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL


Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Puré de verduras*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera




*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CACAHUETE

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL


Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera




*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ LTP, SIN FRUTOS SECOS, SIN MELOCOTÓN, SIN FRUTAS ROJAS, SIN FRESA, SIN CEREZA, SIN MANZANA, SIN PERA, SIN KIWI

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 Espaguetis en salsa de tomate casera con atún
INTEGRAL Croquetas de jamón con calabacín salteado
Pan y yogur natural

3 Lentejas estofadas con chorizo
Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas
Pan y yogur (plátano/natural)

4 Crema de zanahoria
BIO Pollo asado al romero con patatas dado
INTEGRAL Pan integral y yogur (plátano/natural)

5 Sopa de cocido con fideos integrales
INTEGRAL Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y plátano (sin piel)

8 Judías verdes con salsa de tomate casera
Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha
Pan y yogur (plátano/natural)

9 Guiso de patatas con rape
INTEGRAL Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas
Pan y plátano (sin piel)

10 Arroz con frijoles
Lomo de cerdo asado y nachos
Pan y yogur (plátano/natural)



11 Sopa de picadillo
BIO Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz
INTEGRAL Pan integral y yogur natural

12 Fabada asturiana
Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados
Pan y yogur (plátano/natural)

15 Crema de calabacín
Hamburguesa mixta con patatas dado
Pan y yogur (plátano/natural)

16 Judías pintas con verduras
BIO Pollo guisado a la huertana con patatas dado
INTEGRAL Pan y plátano (sin piel)

17 Paella de marisco
Huevos revueltos con queso y ensalada variada
Pan y yogur (plátano/natural)

18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo
INTEGRAL Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas
Pan integral y yogur natural

19 Garbanzos estofados con chorizo
BIO Salmón al horno con pisto de verduras
Pan y yogur (plátano/natural)

22 Lentejas a la campesina
BIO Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Pan y yogur (plátano/natural)

23 Macarrones integrales gratinados
INTEGRAL Filete de merluza en salsa blanca con guisantes
Pan y plátano (sin piel)

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)
Albóndigas a la jardinera con verduras
Pan y sandía (sin piel)

25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional
BIO Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria
INTEGRAL Pan integral y plátano (sin piel)

26 Coliflor gratinada
Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas
Pan y yogur (plátano/natural)

29 Fusillini a la napolitana con atún
Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Pan y yogur (plátano/natural)


30 Sopa de cocido con fideos integrales
INTEGRAL Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y plátano (sin piel)

*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.



*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

SIN FRUTOS SECOS, SIN FAMILIA MELOCOTÓN, SIN PERA, SIN MANZANA, SIN CACAHUETE

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur natural

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y yogur natural

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y yogur natural

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y yogur natural

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur natural

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y yogur natural

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y yogur natural

11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y yogur natural

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y yogur natural

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur natural

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y yogur natural

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y yogur natural

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y yogur natural

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y yogur natural

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur natural

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y yogur natural

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y yogur natural

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y yogur natural

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y yogur natural

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur natural

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y yogur natural

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y yogur natural



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN SÉSAMO, SIN NUEZ

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Integral <i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 <i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 BIO <i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Integral <i>Pan y manzana gala</i></p>	<p>5 Integral <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8 <i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 Integral <i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos</i></p> <p>BIO <i>Pan y manzana ecológica</i></p> 	<p>11 BIO <i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>Integral <i>Pan y plátano</i></p>	<p>12 <i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p>Pan y pera</p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 BIO <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Integral <i>Pan y plátano</i></p>	<p>17 <i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 Integral <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>19 BIO <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 BIO <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 Integral <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 BIO <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>Integral <i>Pan y plátano</i></p>	<p>26 <i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29 <i>Fusillini a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 Integral <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y pera</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1599" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)</p>  </div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN LACTOSA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas caseras (SL) con calabacín salteado

Pan y yogur (SL)

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos cocidos con salsa de tomate y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur (SL)

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL

Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y tortitas maíz al horno (SL)

Pan y manzana

11 *Sopa de pollo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur (SL)

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa de tomate*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur (SL)

23 *Macarrones integrales con salsa de tomate*

INTEGRAL

Filete de merluza al horno con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y huevo)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor rehogada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur (SL)

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN BERENJENA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Croquetas de jamón con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 Crema de zanahoria</p> <p>BIO</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y plátano</p>
<p>8 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 Guiso de patatas con rape</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado y nachos</p> <p>Pan y manzana ecológica</p> <p></p> <p>BIO</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12 Fabada asturiana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</p> <p>Pan y pera</p>
<p>15 Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 Judías pintas con verduras</p> <p>BIO</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17 Paella de marisco</p> <p>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>
<p>22 Lentejas a la campesina</p> <p>BIO</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 Macarrones integrales gratinados</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y pera</p>	<p>24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduras</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>BIO</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano</p>
<p>29 Fusillini a la napolitana con atún</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <p></p>	

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN HUEVO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis (SH) en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL *Croquetas caseras (SH) con calabacín salteado*

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO *Pollo asado al romero con patatas dado*

INTEGRAL *Pan y manzana gala*

5 *Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)*

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Rostí con ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL *Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas*

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo (SH)*

BIO *Pollo asado con ensalada de lechuga, remolacha y maíz*

INTEGRAL *Pan y plátano*

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO *Pollo guisado a la huertana con patatas dado*

INTEGRAL *Pan y plátano*

17 *Paella de marisco*

Salchichas de pavo y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Pasta (SH) con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL *Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas*

Pan y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO *Salmón al horno con pisto de verduras*

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO *Rostí de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria*

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales (SH) salteados*

INTEGRAL *Filete de merluza en salsa blanca con guisantes*

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO *Abadejo a la madrileña (SH) con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria*

INTEGRAL *Pan y plátano*

26 *Coliflor rehogada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Pasta (SG) a la napolitana con atún*

Rostí con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)*

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

Pan y pera



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN HUEVO, SIN FRUTOS SECOS, SIN KIWI

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis (SH) en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas caseras (SH) con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan y manzana gala

5 *Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Rostí con ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica

11 *Sopa de pollo y fideos (SH)*

BIO

Pollo con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Salchichas de pavo con ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Pasta (SH) con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Rostí de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones (SH) con tomate*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña (SH) con ensalada de quínoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan y plátano

26 *Coliflor rehogada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Pasta (SG) a la napolitana con atún*

Rostí con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido madrileño con fideos (SH)*

INTEGRAL

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

Pan y pera

***Se servirá leche como complemento al menú todos los días.**

***La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.**



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN MELOCOTÓN, SIN KIWI

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>9 INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>10</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p> 	<p>11 BIO</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12</p> <p><i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p>Pan y pera</p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>16 BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>23 INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quínoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26</p> <p><i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>30 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y pera</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1567" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)</p> </div> <div data-bbox="2112 1526 2261 1583" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN FRUTOS SECOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL


Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN BACALAO

<p>2 Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Croquetas de jamón con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 Crema de zanahoria</p> <p>BIO</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 Guiso de patatas con rape</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado y nachos</p> <p>Pan y manzana ecológica</p> <p></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12 Fabada asturiana</p> <p>Merluza a la vizcaína con guisantes rehogados</p> <p>Pan y pera</p>	
<p>15 Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 Judías pintas con verduras</p> <p>BIO</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17 Paella de marisco</p> <p>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>BIO</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 Lentejas a la campesina</p> <p>BIO</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 Macarrones integrales gratinados</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y pera</p>	<p>24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>BIO</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26 Coliflor gratinada</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29 Fusillini a la napolitana con atún</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <p></p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

2 Espaguetis en salsa de tomate casera con atún
INTEGRAL Croquetas de jamón con calabacín salteado
Pan y yogur

Miércoles * Wednesday

3 Lentejas estofadas con chorizo
Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas
Pan y pera

Jueves * Thursday

4 Crema de zanahoria
BIO Pollo asado al romero con patatas dado
INTEGRAL Pan integral y manzana gala

Viernes * Friday

5 Sopa de cocido con fideos integrales
INTEGRAL Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y plátano

8 Judías verdes con salsa de tomate casera
Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha
Pan y yogur

9 Guiso de patatas con rape
INTEGRAL Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas
Pan y pera

10 Arroz con frijoles
Lomo de cerdo asado y nachos
Pan y manzana ecológica



11 Sopa de picadillo
BIO Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz
INTEGRAL Pan integral y plátano

12 Fabada asturiana
Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados
Pan y pera

15 Crema de calabacín
Hamburguesa mixta con patatas dado
Pan y yogur

16 Judías pintas con verduras
BIO Pollo guisado a la huertana con patatas dado
INTEGRAL Pan y plátano

17 Paella de marisco
Huevos revueltos con queso y ensalada variada
Pan y manzana golden

18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo
INTEGRAL Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas
Pan integral y pera

19 Garbanzos estofados con chorizo
BIO Salmón al horno con pisto de verduras
Pan y manzana gala

22 Lentejas a la campesina
BIO Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Pan y yogur

23 Macarrones integrales gratinados
INTEGRAL Filete de merluza en salsa blanca con guisantes
Pan y pera

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)
Albóndigas a la jardinera con verduritas
Pan y sandía

25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional
BIO Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria
INTEGRAL Pan integral y plátano

26 Coliflor gratinada
Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas
Pan y manzana ecológica

29 Fusillini a la napolitana con atún
Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Pan y yogur

30 Sopa de cocido con fideos integrales
INTEGRAL Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y pera



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN MARISCO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL


Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Arroz con verduras*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Abadejo al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PESCADO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera*

INTEGRAL

Croquetas de jamón con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*

Lacón al horno con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con verduras*

INTEGRAL


Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos

Pan y manzana ecológica



11 *Sopa de picadillo*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Fabada asturiana*

Pollo a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Arroz con verduras*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Tortilla francesa con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Pollo en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

Salchichas de pavo con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*

INTEGRAL

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

Pan y pera




*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN PARAGUAYA, SIN MELOCOTÓN, SIN ALBARICOQUE, SIN NECTARINA, SIN CIRUELA, SIN CEREZA, SIN FRESA, SIN KIWI, SIN NUEZ, SIN JUDÍAS VERDES, SIN FRUTOS SECOS, SIN PIPAS

<p>2 Integral Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</p> <p>Croquetas de jamón con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>3 Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 Bio Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 Integral Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8 Acelgas rehogadas con ajo y pimentón</p> <p>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>9 Integral Guiso de patatas con rape</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado y nachos</p> <p>Pan y manzana ecológica</p> <p></p>	<p>11 Bio Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12 Fabada asturiana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</p> <p>Pan y pera</p>
<p>15 Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>16 Bio Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17 Paella de marisco</p> <p>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 Bio Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 Bio Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>23 Integral Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y pera</p>	<p>24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 Bio Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26 Coliflor gratinada</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29 Fusillini a la napolitana con atún</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>30 Integral Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <p></p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>10</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p> <p></p>	<p>11 BIO</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12</p> <p><i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p>Pan y pera</p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26</p> <p><i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p></p> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN LECHE CRUDA, SIN MELÓN, SIN FRUTAS CON PELO, SIN PESCADO AZUL, SIN GAMBAS

<p>2 Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Croquetas de jamón con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>3 Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 Crema de zanahoria</p> <p>BIO</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y plátano</p>
<p>8 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>9 Guiso de patatas con rape</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y pera</p>	<p>10 Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado y nachos</p> <p>Pan y manzana ecológica</p> <p></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12 Fabada asturiana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</p> <p>Pan y pera</p>
<p>15 Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>16 Judías pintas con verduras</p> <p>BIO</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17 Paella de verdura</p> <p>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera</p>
<p>22 Lentejas a la campesina</p> <p>BIO</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>23 Macarrones integrales gratinados</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y pera</p>	<p>24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>BIO</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano</p>
<p>29 Fusillini a la napolitana</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur (no macedonia)</p>	<p>30 Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <p></p>	

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ LTP, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETE, SIN MELOCOTÓN, SIN FRESA, SIN ALBARICOQUE, SIN CIRUELA, SIN KIWI, SIN PIÑA, SIN MANDARINA, SIN MELÓN, SIN UVA, SIN NARANJA, SIN GARBANZOS, SIN JUDÍAS, SIN LENTEJAS, SIN JUDÍAS VERDES, SIN SOJA, SIN GUI SANTES, SIN PALOMITAS DE MAÍZ

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Espaguetis (sin soja) en salsa de tomate casera con atún</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Croquetas caseras con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>3 Patatas guisadas con verduras y chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>	<p>4 Crema de zanahoria</p> <p>BIO</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y manzana gala (sin piel)</p>	<p>5 Sopa de fideos (sin soja)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Zanahoria, patata, ternera y chorizo</p> <p>Pan y plátano (sin piel)</p>	
<p>8 Acelgas rehogadas con ajo y pimentón</p> <p>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>9 Guiso de patatas con rape</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>	<p>10 Arroz rehogado</p> <p>Lomo de cerdo asado y nachos</p> <p>Pan y manzana ecológica (sin piel)</p> <p></p>	<p>11 Sopa de pollo y fideos (sin soja)</p> <p>BIO</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano (sin piel)</p>	<p>12 Patatas guisadas con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaína con verduras rehogadas</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>
<p>15 Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa <u>casera</u> con patatas dado</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>16 Brócoli rehogado</p> <p>BIO</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan y plátano (sin piel)</p>	<p>17 Paella de marisco</p> <p>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y manzana Golden (sin piel)</p>	<p>18 Pasta (sin soja) con salsa Alfredo</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan integral y pera (sin piel)</p>	<p>19 Arroz con verduritas (SLG)</p> <p>BIO</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y manzana (sin piel)</p>
<p>22 Puré de verduras (SLG)</p> <p>BIO</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>23 Macarrones (sin soja) gratinados</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con zanahoria</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>	<p>24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas <u>caseras</u> en salsa de zanahoria con ensalada</p> <p>Pan y sandía (sin piel)</p>	<p>25 Patatas estofadas con verduras (SLG)</p> <p>BIO</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano (sin piel)</p>	<p>26 Coliflor gratinada</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y manzana ecológica (sin piel)</p>
<p>29 Pasta (sin soja) a la napolitana con atún</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan y yogur plátano/natural</p>	<p>30 Sopa de fideos (sin soja)</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Zanahoria, patata, ternera y chorizo</p> <p>Pan y pera (sin piel)</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)</p> <p></p>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN GLUTEN, SIN LACTOSA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Integral</p> <p><i>Espaguetis (SG) en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas (SG) (SL) caseras con calabacín salteado</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur (SL)</i></p>	<p>3 BIO</p> <p><i>Lentejas (STG) estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza (SG) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana gala</i></p>	<p>5 Integral</p> <p><i>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	
<p>8 BIO</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos cocidos con tomate y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur (SL)</i></p>	<p>9 Integral</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>10 BIO</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y tortitas de maíz al horno (SG) (SL)</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana ecológica</i></p> 	<p>11 BIO</p> <p><i>Sopa de picadillo (SG)</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>12 BIO</p> <p><i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>
<p>15 BIO</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa casera (SG) con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur (SL)</i></p>	<p>16 Integral</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>17 BIO</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana golden</i></p>	<p>18 Integral</p> <p><i>Pasta (SG) con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana gala</i></p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas (STG) a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur (SL)</i></p>	<p>23 Integral</p> <p><i>Macarrones (SG) con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Filete de merluza al horno con guisantes</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>24 BIO</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras (SG) (SL) a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan (SG) y sandía</i></p>	<p>25 Integral</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña (SG) con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>26 BIO</p> <p><i>Coliflor rehogada</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones (SG) con patatas</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana ecológica</i></p>
<p>29 BIO</p> <p><i>Pasta (SG) a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur (SL)</i></p>	<p>30 Integral</p> <p><i>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2261 1567" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)</p> </div> <div data-bbox="2112 1526 2261 1583" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN GLUTEN

<p>2 Integral</p> <p><i>Espaguetis (SG) en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas (SG) caseras con calabacín salteado</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur</i></p>	<p>3 Integral</p> <p><i>Lentejas (STG) estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza (SG) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>4 BIO Integral</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana gala</i></p>	<p>5 Integral</p> <p><i>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	
<p>8 BIO</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel (SG) y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur</i></p>	<p>9 Integral</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>10 BIO Integral</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos (SG)</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana ecológica</i></p> 	<p>11 BIO Integral</p> <p><i>Sopa de picadillo (SG)</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>12 BIO</p> <p><i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>
<p>15 BIO</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa casera (SG) con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur</i></p>	<p>16 BIO Integral</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>17 BIO</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana golden</i></p>	<p>18 Integral</p> <p><i>Pasta (SG) con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana gala</i></p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas (STG) a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur</i></p>	<p>23 Integral</p> <p><i>Macarrones (SG) gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>24 BIO</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras (SG) a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan (SG) y sandía</i></p>	<p>25 BIO Integral</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña (SG) con ensalada de quínoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y plátano</i></p>	<p>26 BIO</p> <p><i>Coliflor gratinada (SG)</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones (SG) con patatas</i></p> <p><i>Pan (SG) y manzana ecológica</i></p>
<p>29 BIO</p> <p><i>Pasta (SG) a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan (SG) y yogur</i></p>	<p>30 Integral</p> <p><i>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan (SG) y pera</i></p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p>  <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN CERDO

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera con atún*

INTEGRAL

Croquetas caseras de pollo con calabacín salteado

Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con verduras*

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan integral y manzana gala

5 *Sopa de fideos integrales*

INTEGRAL

Garbanzos, patata, zanahoria y ternera

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan y pera

10 *Arroz con frijoles*

Pollo asado y nachos

Pan y manzana ecológica

11 *Sopa de fideos*

BIO

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz

INTEGRAL

Pan integral y plátano

12 *Alubias guisadas con verduras*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa de ternera casera con patatas dado

Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*

INTEGRAL

Salchichas de pavo y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan integral y pera

19 *Garbanzos estofados con verduras*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)*

Albóndigas caseras de ternera a la jardinera con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras*

BIO

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria

INTEGRAL

Pan integral y plátano

26 *Coliflor gratinada*

Pollo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana ecológica

29 *Fusillini a la napolitana con atún*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

30 *Sopa de fideos integrales*

INTEGRAL

Garbanzos, patata, zanahoria y ternera

Pan y pera

***Se servirá leche como complemento al menú todos los días.**

***La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.**



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas caseras de pollo con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</i></p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>10</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Pollo asado y nachos</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>	<p>11 BIO</p> <p><i>Sopa de pollo y fideos</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12</p> <p><i>Alubias guisadas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p>Pan y pera</p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa de ternera casera con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Salchichas de pavo y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con verduras</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras de ternera a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26</p> <p><i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Pollo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CERDO, SIN MARISCO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p><i>Croquetas caseras de pollo con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</i></p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>10</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Pollo asado y nachos</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p> 	<p>11 BIO</p> <p><i>Sopa de pollo y fideos</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12</p> <p><i>Alubias guisadas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p>Pan y pera</p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa de ternera casera con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17</p> <p><i>Arroz con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y manzana golden</p>	<p>18 INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Salchichas de pavo y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con verduras</i></p> <p><i>Abadejo al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras de ternera a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26</p> <p><i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Pollo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana con atún</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</i></p> <p>Pan y pera</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p>  <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha 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)