

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

RECOMENDACIONES DE CENAS

ABRIL

MARTES 2	JUDÍAS VERDES REGOGADAS CON BACON	HUEVOS POCHÉ	KÉFIR NATURAL
MIÉRCOLES 3	CREMA DE COLIFLOR Y PATATA	CONTRAMUSLOS DE POLLO AL AJILLO	MACEDONIA CASERA
JUEVES 4	QUINOA SALTEADA	SALMÓN AL HORNO	FRUTA
VIERNES 5	PURÉ DE CALABAZA CON PICATOSTES	QUESADILLAS INTEGRALES DE JAMÓN Y QUESO	YOGUR NATURAL
LUNES 8	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS, POLLO Y SALSA DE SOJA		BROCHETA DE FRUTA
MARTES 9	ENSALADA DE TOMATES CHERRY Y QUESO FRESCO	MERLUZA REBOZADA	FRUTA
MIÉRCOLES 10	MACARRONES INTEGRALES CON PESTO	REVUELTO DE SETAS	FRUTA
JUEVES 11	ESPINACAS A LA CREMA CON QUESO GRATINADO	FILETE DE PAVO	YOGUR GRIEGO NATURAL
VIERNES 12	HUMMUS DE GARBANZOS CON PALITOS DE ZANAHORIA	QUESO FRESCO	FRUTA
LUNES 15	SOPA DE AVE CON FIDEOS INTEGRALES	BACALAO CON SALSA DE TOMATE CASERA	BROCHETA DE FRUTA
MARTES 16	BRÓCOLI REHOGADO CON JAMÓN	TORTILLA DE PATATA Y BONIATO	KÉFIR NATURAL
MIÉRCOLES 17	ENSALADA DE TOMATE Y MAÍZ	ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON GAMBAS AL AJILLO	MACEDONIA CASERA
JUEVES 18	CREMA DE ZANAHORIA	EMPANADILLAS CASERAS DE ATÚN Y PISTO	FRUTA
VIERNES 19	CHAMPIÑONES SALTEADOS	LIBRITOS DE POLLO	YOGUR NATURAL
LUNES 22	ENSALADA DE TOMATE CHERRY Y QUESO FETA	LOMO ADOBADO A LA PLANCHA	FRUTA
MARTES 23	PURÉ DE CALABACÍN	HAMBURGUESAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGUR	MACEDONIA CASERA
MIÉRCOLES 24	PALITOS DE VERDURAS EN TEMPURA	LENGUADO AL HORNO	YOGUR GRIEGO
JUEVES 25	GUISANTES CON CEBOLLA POCHADA	SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SOJA	FRUTA
VIERNES 26	CAPONATA DE BERENJENA	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA	KÉFIR NATURAL
LUNES 29	CREMA DE PUERROS	CREPE DE ESPINACAS CON JAMÓN Y QUESO	BROCHETA DE FRUTA
MARTES 30	COUS COUS SALTEADO CON TERNERA Y VERDURITAS		YOGUR NATURAL

Tanto el *aceite de oliva virgen extra (AOVE)* como el *aceite de oliva virgen (AOV)* son puro zumo de aceituna, extraídos mediante procedimientos mecánicos. En función de su calidad sensorial y propiedades se clasifica finalmente como aceite de oliva virgen o virgen extra.

¿SABÍAS QUE...?

RECOMENDACIONES DE DESAYUNOS

ABRIL

LUNES	PORRIDGE DE AVENA CON PLÁTANO Y CHOCOLATE DEL 85%
MARTES	TOSTADA DE PAN INTEGRAL CON TOMATE Y HUEVO REVUELTO
MIÉRCOLES	LECHE Y BIZCOCHO SALUDABLE DE ZANAHORIA
JUEVES	SÁNDWICH A LA PLANCHA DE CREMA DE CACHUETE Y PLÁTANO MADURO
VIERNES	YOGUR GRIEGO Y MACEDONIA CASERA DE FRUTAS

LUNES	BARRITAS SALUDABLES DE CEREALES Y FRUTOS SECOS Y VASO DE LECHE
MARTES	BOCADILLO EN PAN INTEGRAL DE ATÚN Y TOMATE
MIÉRCOLES	TORTITAS CASERAS DE AVENA Y PLÁTANO
JUEVES	BOL DE KÉFIR CON MANGO DESHIDRATADO Y COPOS DE MAÍZ SIN AZÚCAR
VIERNES	TOSTADA EN PAN INTEGRAL DE AGUACATE Y QUESO FRESCO

TIPS PARA UN DESAYUNO MÁS SALUDABLE

El **pan integral** es más saludable que el pan blanco. El **pan blanco** está elaborado con harinas refinadas. Para ello, al grano de cereal se le quita el salvado (que contiene la fibra) y el germen (contiene ácidos grasos y vitaminas) y se queda únicamente el endospermo, que contiene principalmente almidón. Al retirarse la fibra, el azúcar del almidón pasa más rápido a la sangre y sube el pico de insulina. Además, con ello pierde su poder saciante y muchos nutrientes que resultan muy beneficiosos para el organismo.

La **lactosa** es el azúcar natural de la leche y es la responsable de su sabor ligeramente dulce. Las personas que presentan **intolerancia a la lactosa** no tienen o presentan menor cantidad de **lactasa**, la enzima necesaria para digerir esta lactosa.

¿SABÍAS
QUE...?

RECOMENDACIONES DE MERIENDAS

ABRIL

LUNES	BOL DE FRUTA VARIADA Y PUÑADO DE FRUTOS SECOS AL NATURAL
MARTES	BIZCOCHO SALUDABLE DE ZANAHORIA Y VASO DE LECHE
MIÉRCOLES	SÁNDWICH EN PAN INTEGRAL DE PATÉ DE ATÚN Y QUESO CREMA
JUEVES	YOGUR GRIEGO Y FRUTA DE TEMPORADA
VIERNES	PULGUITA DE PAN INTEGRAL CON CREMA DE ALMENDRAS Y PIEZA DE FRUTA
LUNES	BOCADILLO EN PAN INTERGAL DE QUESO CREMA Y PAVO
MARTES	BATIDO DE KÉFIR Y PLÁTANO Y PUÑADO DE FRUTOS SECOS
MIÉRCOLES	BARRITAS CASERAS DE CEREALES Y FRUTOS SECOS Y VASO DE LECHE
JUEVES	BOL DE FRUTA VARIADA Y YOGUR NATURAL
VIERNES	BOCADILLO EN PAN INTEGRAL DE QUESO, TOMATE Y ACEITE DE OLIVA
UNA RECETA PARA HACER EN FAMILIA	INGREDIENTES: 200 g harina espelta integral 50 g de aceite de oliva virgen 100 g de agua Sal Atún Pisto casero
	PREPARACIÓN: 1) Mezclamos la harina con el aceite, el gua y la sal. Amasamos hasta que estén integrados todos los ingredientes y formamos una bola. 2) Dividimos la masa en 8 –10 porciones 3) Mezclamos el pisto con el atún y reservamos. 4) Estiramos la masa con un rodillo, colocamos el relleno y formamos la empanadilla. 5) Pintamos con huevo y pinchamos con un tenedor. 6) Horneamos 20 minutos a 180 grados

EMPANADILLAS DE ATÚN Y PISTO SALUDABLES

En las cremas y purés de verduras el tiempo de cocción y la cantidad de agua que añada cuanto menos mejor para minimizar la pérdida de vitaminas y minerales. Un truco sería aprovechar el caldo sobrante para realizar otras elaboraciones como sopa, guisos...

¿SABÍAS QUE...?



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 Espaguetis integrales en salsa de tomate casera y atún

Croquetas de jamón con calabacín

Pan y yogur

695kcal. 55,93% H.C. 13,36% Prot. 32,63% Lip.
5g AGS. 130gm Ca. 2mg Fe. 318ug A.

3 Lentejas estofadas con chorizo

Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada

Pan y manzana

4 Crema de zanahoria ecológica

Pollo asado al romero con patatas dado

Pan integral y manzana gala

631kcal. 51,20% H.C. 15,67% Prot. 32,87% Lip.
3g AGS. 96gm Ca. 4mg Fe. 735ug A.

5 Sopa de cocido con fideos integrales

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

Pan y plátano

628kcal. 53,18% H.C. 16,96% Prot. 29,84% Lip.
3g AGS. 69gm Ca. 3mg Fe. 140ug A.

8 Judías verdes con salsa de tomate casera
Huevos gratinados con bechamel y ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

9 Guiso de patatas con rape

Salchichas de pavo con ensalada

Pan y pera

638kcal. 53,50% H.C. 15,82% Prot. 30,68% Lip.
2g AGS. 87gm Ca. 3mg Fe. 158ug A.

10 Arroz con frijoles estilo mexicano
Lomo de cerdo asado con nachos

Pan y manzana gala

11 Sopa de picadillo

Tortilla paisana con ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y plátano

625kcal. 48,32% H.C. 14,74% Prot. 30,42% Lip.
3g AGS. 66gm Ca. 5mg Fe. 333ug A.

12 Fabada asturiana
Bacalao a la vizcaína con guisantes

Pan y pera

658kcal. 53,18% H.C. 12,96% Prot. 34,08% Lip.
6g AGS. 171gm Ca. 6mg Fe. 736ug A.

15 Crema de calabacín
Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan y yogur

16 Judías pintas con verduras

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

Pan y plátano ecológico

639kcal. 55,38% H.C. 14,82% Prot. 34,36% Lip.
7g AGS. 69gm Ca. 3mg Fe. 140ug A.

17 Paella de marisco

Revuelto de huevo con queso y ensalada variada

Pan y manzana golden

18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas

Pan integral y pera

668kcal. 54,98% H.C. 15,59% Prot. 29,84% Lip.
3g AGS. 97gm Ca. 5mg Fe. 410ug A.

19 Garbanzos estofados con chorizo

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y manzana ecológica

635kcal. 35,08% H.C. 14,78% Prot. 50,51% Lip.
6g AGS. 112gm Ca. 4mg Fe. 662ug A.

22 Lentejas ecológicas a la campesina

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur

23 Macarrones integrales gratinados

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y pera

651kcal. 51,20% H.C. 15,67% Prot. 32,87% Lip.
3g AGS. 96gm Ca. 5mg Fe. 735ug A.

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

Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga

Pan integral y plátano

653kcal. 51,85% H.C. 12,05% Prot. 36,01% Lip.
2g AGS. 187gm Ca. 2mg Fe. 140ug A.

26 Coliflor gratinada

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y manzana golden

638kcal. 53,50% H.C. 15,82% Prot. 30,68% Lip.
2g AGS. 87gm Ca. 3mg Fe. 158ug A.

29 Fusillini a la napolitana con atún

Huevos revueltos con ensalada variada

Pan y yogur

30 Sopa de cocido con fideos integrales

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

Pan y pera

625kcal. 48,32% H.C. 14,74% Prot. 30,42% Lip.
3g AGS. 66gm Ca. 5mg Fe. 333ug A.



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





2024
ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

2 Spaghetti with tomato sauce and tuna
Croquettes with sauteed zucchini
Bread and yoghurt

Miércoles * Wednesday

3 Stewed lentils with chorizo
Andalusian hake with lettuce, corn and olive salad
Bread and apple

Jueves * Thursday

4 Ecological carrot cream
Roast chicken with potatoes
Wholemeal bread and apple

Viernes * Friday

5 Stewed soup with wholemeal noodles
Chickpeas, carrot, beef and chorizo
Bread and banana

8 Green beans with homemade tomato sauce
Eggs with bechamel and salad
Bread and yoghurt

9 Stewed potatoes with monkfish
Sausages turkey with salad
Bread and pear

10 Mexican rice with beans
Baked pork with nachos
Bread and organic apple



11 Pasta soup
Omelette with salad
Wholemeal bread and organic banana

12 Stewed beans with chorizo
Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados
Bread and pear

15 Zucchini cream
Mixed Burger with fries
Bread and yoghurt

16 Stewed beans with vegetables
Stewed chicken with vegetables and potatoes
Bread and organic banana

17 Seafood rice
Scrambled egg with cheese and salad
Bread and apple

18 Pasta with Alfredo sauce and turkey
Baked lacon with paprika and lettuce, carrot and olive salad
Wholemeal bread and pear

19 Stewed chickpeas with chorizo
Baked salmon with vegetables ratatouille
Bread and organic apple

22 Ecological lentils with vegetables
Omelette with salad
Bread and yoghurt

23 Wholemeal pasta with tomato
Hake with White sauce and peas
Bread and pear

24 Rice with carrot, corn and ham
Stewed meatballs with vegetables
Bread and watermelon

25 Stewed beans with chorizo
Breaded haddock with salad
Wholemeal bread and banana

26 Coliflor with bechamel
Baked pork with mushroom and potatoes
Bread and apple

29 Fusillini with tomato sauce and tuna
Scrabled eggs with vegetables and salad
Bread and yoghurt

30 Stewed soup with wholemeal noodles
Chickpeas, carrot, beef and chorizo
Bread and pear



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

Hostur
Colectividades y Turismo



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](https://www.instagram.com/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 *Espaguetis en salsa de tomate casera*

INTEGRAL *Tortilla francesa con calabacín salteado*

Pan y yogur desnatado

3 *Lentejas estofadas con verduras*

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

Pan y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO *Pollo asado al romero con patatas al horno*

INTEGRAL *Pan integral y manzana gala*

5 *Sopa de fideos con fideos integrales*

INTEGRAL *Garbanzos, zanahoria, patata y ternera*

Pan y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos revueltos y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan y yogur desnatado

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 ensalada

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 *Alubias guisadas con verduras*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa casera con patatas asadas

Pan y yogur desnatado

16 *Judías pintas con verduras*

BIO *Pollo guisado a la huertana con patata asada*

INTEGRAL *Pan y plátano*

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso 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 verduras*

BIO *Salmón al horno con pisto de verduras*

Pan y manzana gala

22 *Lentejas a la campesina*

BIO *Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria*

Pan y yogur desnatado

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 tortilla)*

Filete de pollo con verduritas

Pan y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras*

BIO *Abadejo al horno 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*

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan y yogur desnatado

30 *Sopa de fideos con fideos integrales*

INTEGRAL *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

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

MENÚ SIN LENTEJAS

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 verduritas
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

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

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

<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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</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 integral y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</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 y yogur natural</i></p>	<p>10</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan integral y yogur natural</i></p>	<p>12</p> <p><i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de marisco</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan integral y yogur natural</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 y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan integral y yogur natural</i></p>	<p>26</p> <p><i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y yogur natural</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

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 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 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 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 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 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



*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 BERENJENA

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>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 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 verduras</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>*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 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

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 (no macedonia)

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 (no macedonia)

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 (no macedonia)

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 (no macedonia)

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)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN FRUTOS SECOS

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 INTEGRAL</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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 BIO</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>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <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> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <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

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>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>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 AVELLANA

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

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

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 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 *Acelgas rehogadas con ajo y pimentón*

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 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 plátano/natural

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 plátano/natural

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 plátano/natural

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

<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 <i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Croquetas de jamón con calabacín salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></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><i>Pan y pera</i></p>	<p>4 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral y manzana gala</i></p>	<p>5 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y plátano</i></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><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>9 <i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y pera</i></p>	<p>10 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado y nachos</i></p> <p><i>Pan y manzana ecológica</i></p> <p></p>	<p>11 <i>Sopa de picadillo</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral y plátano</i></p>	<p>12 <i>Fabada asturiana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</i></p> <p><i>Pan y pera</i></p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y plátano</i></p>	<p>17 <i>Paella de verdura</i></p> <p><i>Huevos revueltos con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y manzana golden</i></p>	<p>18 <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p><i>Pan integral y pera</i></p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y manzana gala</i></p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>23 <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y pera</i></p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y sandía</i></p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral 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><i>Pan y manzana ecológica</i></p>
<p>29 <i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>30 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y pera</i></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> <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 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 quínoa, 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></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 GLUTEN, SIN LACTOSA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Integral</p> <p>Espaguetis (SG) en salsa de tomate casera con atún</p> <p>Croquetas (SG) (SL) caseras con calabacín salteado</p> <p>Pan (SG) y yogur (SL)</p>	<p>3</p> <p>Lentejas (STG) estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza (SG) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Pan (SG) y pera</p>	<p>4 Bio</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y manzana gala</p>	<p>5 Integral</p> <p>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan (SG) y plátano</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos cocidos con tomate y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha</p> <p>Pan (SG) y yogur (SL)</p>	<p>9 Integral</p> <p>Guiso de patatas con rape</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan (SG) y pera</p>	<p>10</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado y tortitas de maíz al horno (SG) (SL)</p> <p>Pan (SG) y manzana ecológica</p> 	<p>11 Bio</p> <p>Sopa de picadillo (SG)</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Pan (SG) y plátano</p>	<p>12</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados</p> <p>Pan (SG) y pera</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Hamburguesa casera (SG) con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y yogur (SL)</p>	<p>16 Bio</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y plátano</p>	<p>17</p> <p>Paella de marisco</p> <p>Huevos revueltos y ensalada variada</p> <p>Pan (SG) y manzana golden</p>	<p>18 Integral</p> <p>Pasta (SG) con salsa de tomate casera</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</p> <p>Pan (SG) y pera</p>	<p>19 Bio</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan (SG) y manzana gala</p>
<p>22 Bio</p> <p>Lentejas (STG) a la campesina</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan (SG) y yogur (SL)</p>	<p>23 Integral</p> <p>Macarrones (SG) con salsa de tomate casera</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan (SG) y pera</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas caseras (SG) (SL) a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan (SG) y sandía</p>	<p>25 Bio</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Abadejo a la madrileña (SG) con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</p> <p>Pan (SG) y plátano</p>	<p>26</p> <p>Coliflor rehogada</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones (SG) con patatas</p> <p>Pan (SG) y manzana ecológica</p>
<p>29</p> <p>Pasta (SG) a la napolitana con atún</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Pan (SG) y yogur (SL)</p>	<p>30 Integral</p> <p>Sopa de cocido madrileño con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan (SG) 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 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

MENÚ SIN GLUTEN

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

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

INTEGRAL

Croquetas (SG) caseras con calabacín salteado

Pan (SG) y yogur

3 *Lentejas (STG) estofadas con chorizo*

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

Pan (SG) y pera

4 *Crema de zanahoria*

BIO

Pollo asado al romero con patatas dado

INTEGRAL

Pan (SG) y manzana gala

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

INTEGRAL

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

Pan (SG) y plátano

8 *Judías verdes con salsa de tomate casera*

Huevos gratinados con bechamel (SG) y ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha

Pan (SG) y yogur

9 *Guiso de patatas con rape*

INTEGRAL

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas

Pan (SG) y pera

10 *Arroz con frijoles*

Lomo de cerdo asado y nachos (SG)

Pan (SG) y manzana ecológica

11 *Sopa de picadillo (SG)*

BIO

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

INTEGRAL

Pan (SG) y plátano

12 *Fabada asturiana*

Bacalao a la vizcaína con guisantes rehogados

Pan (SG) y pera

15 *Crema de calabacín*

Hamburguesa casera (SG) con patatas dado

Pan (SG) y yogur

16 *Judías pintas con verduras*

BIO

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

INTEGRAL

Pan (SG) y plátano

17 *Paella de marisco*

Huevos revueltos con queso y ensalada variada

Pan (SG) y manzana golden

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

INTEGRAL

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

Pan (SG) y pera

19 *Garbanzos estofados con chorizo*

BIO

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan (SG) y manzana gala

22 *Lentejas (STG) a la campesina*

BIO

Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan (SG) y yogur

23 *Macarrones (SG) gratinados*

INTEGRAL

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan (SG) y pera

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

Albóndigas caseras (SG) a la jardinera con verduritas

Pan (SG) y sandía

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*

BIO

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

INTEGRAL

Pan (SG) y plátano

26 *Coliflor gratinada (SG)*

Magro de cerdo en salsa de champiñones (SG) con patatas

Pan (SG) y manzana ecológica

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

Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria

Pan (SG) y yogur

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

INTEGRAL

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

Pan (SG) 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 CERDO

<p>2 <i>Espaguetis en salsa de tomate casera con atún</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Croquetas caseras de pollo con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 <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 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y manzana gala</p>	<p>5 <i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</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 <i>Guiso de patatas con rape</i></p> <p>INTEGRAL</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>Pollo asado y nachos</i></p> <p>Pan y manzana ecológica</p> 	<p>11 <i>Sopa de fideos</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga, remolacha y maíz</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12 <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 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Hamburguesa de ternera casera con patatas dado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan y plátano</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 <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Salchichas de pavo y ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas</i></p> <p>Pan integral y pera</p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y manzana gala</p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p>INTEGRAL</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 tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras de ternera a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa, lechuga y zanahoria</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26 <i>Coliflor gratinada</i></p> <p><i>Pollo 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 <i>Sopa de fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y ternera</i></p> <p>Pan y pera</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <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> <div data-bbox="1538 1315 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

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

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 pollo y 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 *Arroz con verduras*

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

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 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)