

Menú SIN MARISCO SIN CRUSTÁCEOS

Abril 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	MIÉRCOLES MENÚ DE PASCUA	02	03
<p>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre. * Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera y fresón), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca. * Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral de masa madre y, como mínimo, 2 veces de pan integral.</p>		<p>Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria y aceitunas</p> <p>Arroz al horno con garbanzos</p> <p>Revuelto de huevo</p> <p>Coca en llanda y pan</p>	FESTIVO	FESTIVO
06	07	08	09	10
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
13	14	15	16	17
FESTIVO	<p>Espaguetis integrales al pomodoro (con salsa de tomate)</p> <p>Tosta de pan jamón serrano</p> <p>Maíz salteado</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Lentejas con verduras</p> <p>Merluza en salsa verde</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Arroz caldoso de la huerta (con verduras)</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Potaje de garbanzos a la mediterránea</p> <p>Jamoncito de pollo marinado al limón y romero</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>
20	21	22	23	24
<p>Guiso de lentejas con verduras</p> <p>Revuelto de huevo</p> <p>Champiñones salteados</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Macarrones integrales a la carbonara vegetal (con soja texturizada)</p> <p>Abadejo en tempura casera</p> <p>Ensalada lechuga, zanahoria y huevo</p> <p>Yogur natural con canela y pan</p>	<p>Arroz con salsa de tomate a la provenzal</p> <p>Picos con hummus de garbanzos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Alubias estofadas con verduras</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Brócoli salteado</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Crema de verduras de temporada con tostones caseros</p> <p>Longanizas al horno</p> <p>Patata panadera al horno</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>
27	28	JORNADA EEUU	30	01
<p>Arroz con verduras</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de col, zanahoria y manzana</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Guiso de patata y verdura</p> <p>Pollo sofrito al ajillo</p> <p>Zanahoria salteada</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Crema de legumbres eco y hortalizas de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta completa (pan, queso, tomate, lechuga)</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido de patata, garbanzos, col, zanahoria</p> <p>Ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABOR" VIAJAREMOS A: EEUU</p>

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
 Verdura	 Pasta/Arroz
 Pasta/Arroz	 Verdura
 Legumbres	  Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
 Huevo	  carne Pescado
 Pescado	  Huevo carne
 Legumbres	  Verdura Huevo
 carne	  Huevo Pescado
 Fruta	 lácteo

Listado de alérgenos por plato para el Menú SIN MARISCO

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	Alérgenos													
					GLUTEN	LECHE	HUEVO	PECADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SUÍTOS
SIN MARISCO	Semana 1	Lunes	Primero	-	Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.													
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Martes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Miércoles	Primero	Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahori															
		Segundo	Arroz al horno con garbanzos	2														
		Guarnición	Revuelto de huevo	3														
	Jueves	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Viernes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
Semana 2	Lunes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Martes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Miércoles	Primero	-															
		Segundo	Tortilla de patata	3														
		Guarnición	-															
	Jueves	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Viernes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
Semana 3	Lunes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															
	Martes	Primero	Espaguetis integrales al pomodoro (con salsa)	1														
		Segundo	Tosta de pan jamón serrano	1														
		Guarnición	Maíz salteado															
	Miércoles	Primero	Lentejas con verduras	1														
		Segundo	Merluza en salsa verde															
		Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzar	2	4													
	Jueves	Primero	Arroz caldoso de la huerta (con verduras)															
		Segundo	Tortilla de patata	3														
		Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha															
	Viernes	Primero	Potaje de garbanzos a la mediterránea															
		Segundo	Jamoncito de pollo marinado al limón y rome															
		Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla cru	1														
Semana 4	Lunes	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1														
		Segundo	Revuelto de huevo	3														
		Guarnición	Champiñones salteados															
	Martes	Primero	Macarrones integrales a la carbonara vegetal	1	2	3												
		Segundo	Abadejo en tempura casera	1	4													
		Guarnición	Ensalada lechuga, zanahoria y huevo	3														
	Miércoles	Primero	Arroz con salsa de tomate a la provenzal															
		Segundo	Picos con hummus de garbanzos	1	2	7	9	10										
		Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas															
	Jueves	Primero	Alubias estofadas con verduras															
		Segundo	Pollo al horno															
		Guarnición	Brócoli salteado															
	Viernes	Primero	Crema de verduras de temporada con toston	1														
		Segundo	Longanizas al horno	2														
		Guarnición	Patata panadera al horno															
Semana 5	Lunes	Primero	Arroz con verduras															
		Segundo	Tortilla francesa	3														
		Guarnición	Ensalada de col, zanahoria y manzana															
	Martes	Primero	Guiso de patata y verdura															
		Segundo	Pollo sofrito al ajillo															
		Guarnición	Zanahoria salteada															
	Miércoles	Primero	Crema de legumbres eco y hortalizas de tem															
		Segundo	Hamburguesa mixta completa (pan, queso, t	1	2	3	8	9	10									
		Guarnición	Patatas fritas															
	Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos	1														
		Segundo	Cocido de patata, garbanzos, col, zanahoria															
		Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha															
	Viernes	Primero	-															
		Segundo	-															
		Guarnición	-															

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.