



Lunes

Martes

# CEIP EDUARDO LÓPEZ PALOP - ENGUERA

Abril 2026  
Menú Basal

**Tamar**  
RESTAURACIÓN & CATERING

Jueves

Viernes

		<p><b>1</b> Kcal 750 Glú 113 Líp 22 Pro 21</p> <p>JORNADA PASCUERA</p> <p>Ensalada valenciana (3.4.5.14)</p> <p>Arroz del senyoret (3.5.12.14)</p> <p>Postre Fruta/Mona(1.2.4.6.7.8.1)Pan int (1.7.10)</p>	<p><b>2</b></p> <p>FESTIVO</p>	<p><b>3</b></p> <p>FESTIVO</p>
<p><b>6</b></p> <p>FESTIVO</p>	<p><b>7</b></p> <p>NO LECTIVO</p>	<p><b>8</b></p> <p>NO LECTIVO</p>	<p><b>9</b></p> <p>NO LECTIVO</p>	<p><b>10</b></p> <p>NO LECTIVO</p>
<p><b>13</b></p> <p>FESTIVO</p>	<p><b>14</b> Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24</p> <p>Tosta de tomate y aceite (1.7.8.10.11)</p> <p>Macarrones napolitana (1.4.7.8.10)</p> <p>Caprichos de mar con aros de cebolla (1.3.4.5.7.8.9.12.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p><b>15</b> Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 26</p> <p>Iceberg, tomate, maíz y aceitunas (12)</p> <p>Sopa de ave con fideos(1.4.7.9.10)</p> <p>Pollo al horno con patatas chips</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>	<p><b>16</b> Kcal 854 Glú 102 Líp 32 Pro 34</p> <p>Mezclum, tomate, aceitunas (12) y zanahoria</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Fiambre de pavo y queso manchego (4.8)</p> <p>Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)</p>	<p><b>17</b> Kcal 672 Glú 99 Líp 19 Pro 21</p> <p>Mezclum, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Lentejas de la abuela (1.7.12)</p> <p>Tortilla de atún (4.5)</p> <p>Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)</p>
<p><b>20</b> Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29</p> <p>Mezclum, tomate, aceitunas (12) y zanahoria</p> <p>Espirales a la sorrentina (1.4.7.8.10)</p> <p>Ventresca merluza en salsa mery (3.5.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p><b>21</b> Kcal 794 Glú 91 Líp 28 Pro 35</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓN</p> <p>Karē Renzumame, Crurry japoneses de lentejas (1)</p> <p>Tebasaki, Alitas crujientes con arroz largo</p> <p>Postre Helado (1.2.7.8) Pan (1.7.10)</p>	<p><b>22</b> Kcal 776 Glú 108 Líp 26 Pro 22</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Potaje de garbanzos con hortalizas ECO</p> <p>Pizza de york y queso (1.4.5.7.8.9.10.12)</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>	<p><b>23</b> Kcal 769 Glú 108 Líp 25 Pro 22</p> <p>Iceberg, tomate, maíz y aceitunas (12)</p> <p>Arroz a la cubana (4)</p> <p>Longanizas caseras al horno (7.12)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p><b>24</b> Kcal 763 Glú 105 Líp 27 Pro 19</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa marinera (1.3.4.5.7.9.10.12.14)</p> <p>Solomillo de pollo empanado (1.7.8.10.13)</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>
<p><b>27</b> Kcal 752 Glú 101 Líp 27 Pro 23</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y naranja</p> <p>Lentejas con arroz integral y hortalizas ECO (1)</p> <p>Tortilla de patata y cebolla (4)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p><b>28</b> Kcal 851 Glú 113 Líp 29 Pro 29</p> <p>Mezclum, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Espirales carbonara con bacón (1.4.7.8.10)</p> <p>Rodaja de merluza orly con mahonesa (1.3.4.5.7.8.12.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p><b>29</b> Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 22</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa de cocido (1.4.7.9.10)</p> <p>Cocido</p> <p>Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)</p>	<p><b>30</b> Kcal 811 Glú 114 Líp 26 Pro 26</p> <p>Tosta de humus (1.7.8.10.11)</p> <p>Ensalada Mediterránea (4)</p> <p>Arroz al horno (7.12)</p> <p>Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)</p>	

## RECOMENDACIONES DE CENA

Dietistas-Nutricionistas: Laura Romeu Pastor (Col. CV01711)  
Gonzalo de Lucio Delgado (Col. EUS00409)

Pasta / Arroz o Legumbres

Hortalizas

Pescado/Huevo

Carne/Huevo

Carne/Pescado

Lácteo

Fruta

**Alérgenos:** 1.Gluten 2.F.Cáscara 3.Crustáceos 4.Huevo 5.Pescado 6.Cacahuetes 7.Soja 8.Lech 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

COMIDA  CENA



Dilluns

Dimarts

# CEIP EDUARDO LÓPEZ PALOP - ENGUERA

Abril 2026  
Menú Basal

**Tamar**  
RESTAURACIÓN & CATERING

Dijous

Divendres

		<p><b>1</b> Kcal 750 Glú 113 Líp 22 Pro 21</p> <p>JORNADA PASCÜERA</p> <p>Amanida valenciana (3.4.5.14)</p> <p>Arròs del senyoret (3.5.12.14)</p> <p><b>Postre</b> Fruita/Mona(1.2.4.6.7.8.: <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>	<p><b>2</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>3</b></p> <p>FESTIU</p>
<p><b>6</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>7</b></p> <p>NO LECTIU</p>	<p><b>8</b></p> <p>NO LECTIU</p>	<p><b>9</b></p> <p>NO LECTIU</p>	<p><b>10</b></p> <p>NO LECTIU</p>
<p><b>13</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>14</b> Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24</p> <p>Torrada de tomata i oli (1.7.8.10.11)</p> <p>Macarrons napolitana (1.4.7.8.10)</p> <p>Capritxos de mar amb arets de ceba (1.3.4.5.7.8.9.12.14)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>15</b> Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 26</p> <p>Iceberg, tomata, dacsà i olives (12)</p> <p>Sopa d'au amb pluja (1.4.7.9.10)</p> <p>Pollastre al forn amb chips de creïlla</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>	<p><b>16</b> Kcal 854 Glú 102 Líp 32 Pro 34</p> <p>Mesclum, tomata, olives (12) i carlota</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Pit de titot i formatge manxec (4.8)</p> <p><b>Postre</b> Lacti (8) <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>17</b> Kcal 672 Glú 99 Líp 19 Pro 21</p> <p>Mesclum, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Llenties de la iaia (1.7.12)</p> <p>Truita de tonyina (4.5)</p> <p><b>Postre</b> Fruita ECO <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>
<p><b>20</b> Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29</p> <p>Mesclum, tomata, olives (12) i carlota</p> <p>Espirals sorentina (1.4.7.8.10)</p> <p>Ventresca de lluç en salsa meri (3.5.14)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>21</b> Kcal 794 Glú 91 Líp 28 Pro 35</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓ</p> <p>Karē Renzumame, Curri japones de llenties</p> <p>Tebasaki, Aletes cruixents amb arròs llarg</p> <p><b>Postre</b> Gelat (1.2.7.8) <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>22</b> Kcal 776 Glú 108 Líp 26 Pro 22</p> <p>Escaròla, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Potatge de cigrons amb hortalisses ECO</p> <p>Pizza de pernil dolç i formatge (1.4.5.7.8.9.10.12)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>	<p><b>23</b> Kcal 769 Glú 108 Líp 25 Pro 22</p> <p>Iceberg, tomata, dacsà i olives (12)</p> <p>Arròs a la cubana (4)</p> <p>Llonganisses de magre al forn (7.12)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>24</b> Kcal 763 Glú 105 Líp 27 Pro 19</p> <p>Escaròla, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Sopa marinera amb estreles (1.3.4.5.7.9.10.12.14)</p> <p>Rellom de pollastre empanat (1.7.8.10.13)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>
<p><b>27</b> Kcal 752 Glú 101 Líp 27 Pro 23</p> <p>Enciam, tomata, dacsà i taronja</p> <p>Llenties amb arròs integral i hortalisses ECO (1)</p> <p>Truita de creïlla i ceba (4)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>28</b> Kcal 851 Glú 113 Líp 29 Pro 29</p> <p>Mesclum, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Espaguetis carbonara amb bacon (1.4.7.8.10)</p> <p>Rodanxa de lluç orly amb mahonesa (1.3.4.5.7.8.12.14)</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	<p><b>29</b> Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 22</p> <p>Enciam, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Sopa de putxero (1.4.7.9.10)</p> <p>Putxero</p> <p><b>Postre</b> Fruita ECO <b>Pa int</b> (1.7.10)</p>	<p><b>30</b> Kcal 811 Glú 114 Líp 26 Pro 26</p> <p>Tosta d'humus (1.7.8.10.11)</p> <p>Amanida Mediterrània (4)</p> <p>Arròs al forn (7.12)</p> <p><b>Postre</b> Lacti (8) <b>Pa</b> (1.7.10)</p>	

## RECOMANACIONS DE SOPAR

Dietistes-Nutricionistes: Laura Romeu Pastor (Col. CV01711)  
Gonzalo de Lucio Delgado (Col. EUS00409)



**Allergens:** 1.Gluten 2.Fruits Secs 3.Crustacis 4.Ou 5.Peix 6.Cacauets 7.Soja 8.Llet 9.Api 10.Mostassa 11.Sèsam 12.Sulfits 13.Tramussos 14.Mol.luscos

**DINAR** **SOPAR**