



Lunes

Martes

COCINA CENTRAL

Abril 2026

Menú Basal Escuela Infantil

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Miércoles

Jueves

Viernes

		1 Kcal 818 Glú 105 Líp 28 Pro 31 JORNADA PASCUERA Arroz del senyoret (3.5.12.14) Jamón york y queso (8) Postre Fruta/Mona(1.4.7.10) Pan int (1.7.10)	2 Kcal 735 Glú 96 Líp 23 Pro 32 Ensalada Crema de zanahoria y puerro Pollo al horno a las finas hierbas Postre Fruta Pan (1.7.10)	3 FESTIVO
6 FESTIVO	7 Kcal 782 Glú 105 Líp 25 Pro 29 Ensalada Coditos c tomate, cebolla y queso (1.4.7.8.10) Filete de abadejo a la vizcaína (3.5.12.14) Postre Fruta Pan (1.7.10)	8 Kcal 693 Glú 95 Líp 23 Pro 21 Ensalada Sopa de ave con lluvia (1.4.7.9.10) Hamburguesa mixta de ternera y cerdo (7.12) Postre Fruta Pan int (1.7.10)	9 Kcal 778 Glú 105 Líp 25 Pro 28 Ensalada Arroz de verduras Pechuga de pavo y queso (8) Postre Fruta Pan (1.7.10)	10 Kcal 768 Glú 105 Líp 28 Pro 18 Snacks (1.7.8.10) Crema de hortalizas Nuggets de pollo (1.4.7.8.9.10) Postre Fruta Pan int (1.7.10)
13 FESTIVO	14 Kcal 830 Glú 111 Líp 29 Pro 26 Tosta de tomate y aceite (1.7.8.11) Macarrones napolitana (1.4.7.8.10) Caprichos de mar con aros de cebolla (1.3.4.5.7.8.9.12.14) Postre Fruta Pan (1.7.10)	15 Kcal 707 Glú 95 Líp 23 Pro 26 Mezclum, tomate, espárragos y maíz Sopa de ave con estrellas (1.4.7.9.10) Pollo al horno Postre Fruta Pan int (1.7.10)	16 Kcal 818 Glú 103 Líp 29 Pro 32 Lechuga, tomate, pepino y cebolleta (12) Paella valenciana Fiambre de pavo y queso manchego (4.8) Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)	17 Kcal 751 Glú 91 Líp 28 Pro 27 Lechuga, tomate, maíz y brotes de soja Lentejas juliana (1) Tortilla de atún (4.5) Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)
20 Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29 Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Espirales a la sorrentina (1.4.7.8.10) Ventresca merluza en salsa mery (3.5.14) Postre Fruta Pan (1.7.10)	21 Kcal 793 Glú 91 Líp 28 Pro 39 JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓN Karê Renzumame, Lentejas con arroz (1) Tebasaki, Pollo al horno en su jugo Postre Helado (1.2.4.7.8) Pan (1.7.10)	22 Kcal 781 Glú 110 Líp 26 Pro 22 Lechuga, tomate, pepino y pasas (2.6.12) Potaje de garbanzos con hortalizas ECO Tortilla de york (4) Postre Fruta Pan int (1.7.10)	23 Kcal 847 Glú 108 Líp 28 Pro 34 Mezclum, tomate, remolacha y brotes de soja Arroz con tomate Longanizas caseras al horno (12) Postre Fruta Pan (1.7.10)	24 Kcal 765 Glú 105 Líp 28 Pro 19 Lechuga, tomate, zanahoria y cebolleta (12) Sopa marinera (1.3.4.5.7.9.10.12.14) Solomillo de pollo empanado (1.7.8.10.13) Postre Fruta Pan int (1.7.10)
27 Kcal 776 Glú 101 Líp 27 Pro 28 Lechuga, tomate, zanahoria y espárragos Lentejas c arroz integral y hortalizas ECO (1) Tortilla de patata y cebolla (4) Postre Fruta Pan (1.7.10)	28 Kcal 849 Glú 113 Líp 29 Pro 29 Mezclum, tomate, remolacha y cebolleta (12) Fideuà de carne (1.4.7.10) Rodaja de merluza orly (1.3.4.5.7.8.12.14) Postre Fruta Pan (1.7.10)	29 Kcal 739 Glú 104 Líp 28 Pro 12 Lechuga, tomate, espárragos y maíz Sopa de cocido (1.4.7.9.10) Croquetas de cocido (1.2.3.4.5.7.8.9.10.14) Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)	30 Kcal 854 Glú 105 Líp 31 Pro 33 Tosta de humus (1.7.8.10.11) Arroz al horno (7.12) Jamón york y queso (4.8) Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)	

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

COMIDA CENA

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



Dilluns

Dimarts

CUINA CENTRAL

Abril 2026

Menú Basal Escola Infantil

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Dimecres

Dijous

Divendres

		1 Kcal 818 Glú 105 Líp 28 Pro 31 JORNADA PASQUËRA Arròs del senyoret (3.5.12.14) Pernil dolç i formatge (8) Postre Fruita/Mona(1.4.7.10) Pa int (1.7.10)	2 Kcal 735 Glú 96 Líp 23 Pro 32 Amanida Crema de carlota i all porro Pollastre al forn a les fines herbes Postre Fruita Pa (1.7.10)	3 FESTIU
6 FESTIU	7 Kcal 782 Glú 105 Líp 25 Pro 29 Amanida Colzets a tomata, ceba i formatge (1.4.7.8.10) Filet d'abadejo a la biscaïna (3.5.12.14) Postre Fruita Pa (1.7.10)	8 Kcal 693 Glú 95 Líp 23 Pro 21 Amanida Sopa d'au amb pluja (1.4.7.9.10) Hamburguesa mixta de vedella i porc (7.12) Postre Fruita Pa int (1.7.10)	9 Kcal 778 Glú 105 Líp 25 Pro 28 Amanida Arròs de verdures Pit de titot i formatge (8) Postre Fruita Pa (1.7.10)	10 Kcal 768 Glú 105 Líp 28 Pro 18 Snacks (1.7.8.10) Crema d' hortalisses Nuggets de pollastre (1.4.7.8.9.10) Postre Fruita Pa int (1.7.10)
13 FESTIU	14 Kcal 830 Glú 111 Líp 29 Pro 26 Tostada de tomata i oli (1.7.8.11) Macarrons napolitana (1.4.7.8.10) Capritxos de mar amb arets de ceba (1.3.4.5.7.8.9.12.14) Postre Fruita Pa (1.7.10)	15 Kcal 707 Glú 95 Líp 23 Pro 26 Mesclum, tomata, espàrrecs i dacsca Sopa d'au amb estreletes (1.4.7.9.10) Pollastre al forn Postre Fruita Pa int (1.7.10)	16 Kcal 818 Glú 103 Líp 29 Pro 32 Lletuga, tomata, cogombre i cebeta (12) Paella valenciana Pit de titot i formatge manxec (4.8) Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)	17 Kcal 751 Glú 91 Líp 28 Pro 27 Lletuga, tomata, dacsca i brots de soja Llentilles juliana (1) Truita de tonyina (4.5) Postre Fruita ECO Pa int (1.7.10)
20 Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29 Lletuga, tomata, dacsca i carlota Espirals a la sorentina (1.4.7.8.10) Ventresca de lluç en salsa meri (3.5.14) Postre Fruita Pa (1.7.10)	21 Kcal 793 Glú 91 Líp 28 Pro 39 JORNADA GASTRONÒMICA JAPÓ Karê Renzumame, Llentilles amb arròs (1) Tebasaki, Pollastre al forn al seu suc Postre Gelat (1.2.4.7.8) Pa (1.7.10)	22 Kcal 781 Glú 110 Líp 26 Pro 22 Lletuga, tomata, cogombre i panses (2.6.12) Potatge de cigrons amb hortalisses ECO Truita de pernil dolç (4) Postre Fruita Pa int (1.7.10)	23 Kcal 847 Glú 108 Líp 28 Pro 34 Mesclum, tomata, remolatxa i brots de soja Arròs amb tomata Llonganisses casolanes al forn (12) Postre Fruita Pa (1.7.10)	24 Kcal 765 Glú 105 Líp 28 Pro 19 Lletuga, tomata, carlota i cebeta (12) Sopa marinera (1.3.4.5.7.9.10.12.14) Rellom de pollastre empanat (1.7.8.10.13) Postre Fruita Pa int (1.7.10)
27 Kcal 776 Glú 101 Líp 27 Pro 28 Lletuga, tomata, carlota i espàrrecs Llentilles a arròs integral i hortalisses ECO (1) Truita de creïlla i ceba (4) Postre Fruita Pa (1.7.10)	28 Kcal 849 Glú 113 Líp 29 Pro 29 Mesclum, tomata, remolatxa i cebeta (12) Fideuà de carn (1.4.7.10) Rodanxa de lluç orly (1.3.4.5.7.8.12.14) Postre Fruita Pa (1.7.10)	29 Kcal 739 Glú 104 Líp 28 Pro 12 Lletuga, tomata, espàrrecs i dacsca Sopa de putxero (1.4.7.9.10) Croquetes de putxero (1.2.3.4.5.7.8.9.10.14) Postre Fruita ECO Pa int (1.7.10)	30 Kcal 854 Glú 105 Líp 31 Pro 33 Tosta d'humus (1.7.8.10.11) Arròs al forn (7.12) Pernil dolç i formatge (4.8) Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)	

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

RECOMANACIONS DE SOPAR



Al.lèrgens: 1.Gluten 2.Fruits Secs 3.Crustacis 4.Ou 5.Peix 6.Cacaquets 7.Soja 8.Llet 9.Api 10.Mostassa 11.Sèsam 12.Sulfits 13.Tramussos 14.Mol.luscós

DINAR SOPAR