



CEIP PADRE MORENO - MOIXENT

Abril 2026
Menú Basal

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

		1		2		3	
		Kcal 750 Glú 113 Líp 22 Pro 21					
		JORNADA PASCUERA					
		Ensalada valenciana (3.4.5.14)				FESTIVO	
		Arroz del senyoret (3.5.12.14)				FESTIVO	
		Postre Fruta/Mona(1.2.4.6.7.8.1)		Pan int (1.7.10)			
6	7	8	9	10	11	12	13
FESTIVO		NO LECTIVO		NO LECTIVO		NO LECTIVO	
13	14	15	16	17	18	19	20
FESTIVO		Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24		Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 26		Kcal 854 Glú 102 Líp 32 Pro 34	
		Tosta de tomate y aceite (1.7.8.10.11)		Iceberg, tomate, maíz y aceitunas (12)		Mezclum, tomate, aceitunas (12) y zanahoria	
		Macarrones napolitana (1.4.7.8.10)		Sopa de ave con fideos(1.4.7.9.10)		Paella valenciana	
		Caprichos de mar con aros de cebolla (1.3.4.5.7.8.9.12.14)		Pollo al horno con patatas chips		Fiambre de pavo y queso manchego (4.8)	
		Postre Fruta		Pan (1.7.10)		Postre Lácteo (8)	
		Pan (1.7.10)		Pan int (1.7.10)		Pan (1.7.10)	
20	21	22	23	24	25	26	27
Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29		Kcal 794 Glú 91 Líp 28 Pro 35		Kcal 776 Glú 108 Líp 26 Pro 22		Kcal 769 Glú 108 Líp 25 Pro 22	
Mezclum, tomate, aceitunas (12) y zanahoria		JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓN		Escarola, tomate, maíz y zanahoria		Iceberg, tomate, maíz y aceitunas (12)	
Espirales a la sorrentina (1.4.7.8.10)		Karê Renzumame, Curry japones de lentejas (1)		Potaje de garbanzos con hortalizas ECO		Arroz a la cubana (4)	
Ventresca merluza en salsa mery (3.5.14)		Tebasaki, Alitas crujientes con arroz largo		Pizza de york y queso (1.4.5.7.8.9.10.12)		Longanizas caseras al horno (7.12)	
Postre Fruta		Postre Helado (1.2.7.8)		Postre Fruta		Postre Fruta	
Pan (1.7.10)		Pan (1.7.10)		Pan int (1.7.10)		Pan (1.7.10)	
27	28	29	30	31	1	2	3
Kcal 752 Glú 101 Líp 27 Pro 23		Kcal 851 Glú 113 Líp 29 Pro 29		Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 22		Kcal 811 Glú 114 Líp 26 Pro 26	
Lechuga, tomate, maíz y naranja		Mezclum, tomate, maíz y zanahoria		Lechuga, tomate, maíz y zanahoria		Tosta de humus (1.7.8.10.11)	
Lentejas con arroz integral y hortalizas ECO (1)		Fideuá (1.3.4.5.7.10.12.14)		Sopa de cocido (1.4.7.9.10)		Ensalada Mediterránea (4)	
Tortilla francesca con queso (4.8)		Rodaja de merluza orly con mahonesa (1.3.4.5.7.8.12.14)		Cocido		Arroz al horno (7.12)	
Postre Fruta		Postre Fruta		Postre Fruta ECO		Postre Lácteo (8)	
Pan (1.7.10)		Pan (1.7.10)		Pan int (1.7.10)		Pan (1.7.10)	

RECOMENDACIONES DE CENA

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



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.Altramuzes 14.Moluscos

COMIDA CENA



Dilluns

Dimarts

CEIP PADRE MORENO - MOIXENT

Abril 2026
Menú Basal

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Dijous

Divendres

		1		2		3	
		Kcal 750 Glú 113 Líp 22 Pro 21					
		JORNADA PASCÜERA					
		Amanida valenciana (3.4.5.14)				FESTIU	
		Arròs del senyoret (3.5.12.14)				FESTIU	
		Postre Fruita/Mona(1.2.4.6.7.8.: Pa int (1.7.10)					
6	7	8	9	10	11	12	13
FESTIU		NO LECTIU		NO LECTIU		NO LECTIU	
13	14	15	16	17	18	19	20
FESTIU		Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24		Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 26		Kcal 854 Glú 102 Líp 32 Pro 34	
		Torrada de tomata i oli (1.7.8.10.11)		Iceberg, tomata, dacs i olives (12)		Mesclum, tomata, olives (12) i carlota	
		Macarrons napolitana (1.4.7.8.10)		Sopa d'au amb plutja (1.4.7.9.10)		Paella valenciana	
		Capritxos de mar amb arets de ceba (1.3.4.5.7.8.9.12.14)		Pollastre al forn amb chips de creïlla		Pit de titot i formatge manxec (4.8)	
		Postre Fruita Pa (1.7.10)		Postre Fruita Pa int (1.7.10)		Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)	
20	21	22	23	24	25	26	27
Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29		Kcal 794 Glú 91 Líp 28 Pro 35		Kcal 776 Glú 108 Líp 26 Pro 22		Kcal 769 Glú 108 Líp 25 Pro 22	
Mesclum, tomata, olives (12) i carlota		JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓ		Escaròla, tomata, dacs i carlota		Iceberg, tomata, dacs i olives (12)	
Espirals sorentina (1.4.7.8.10)		Karê Renzumame, Curri japones de llentilles		Potatge de cigrons amb hortalisses ECO		Arròs a la cubana (4)	
Ventresca de lluç en salsa meri (3.5.14)		Tebasaki, Aletes cruixents amb arròs llarg		Pizza de pernil dolç i formatge (1.4.5.7.8.9.10.12)		Llonganisses de magre al forn (7.12)	
Postre Fruita Pa (1.7.10)		Postre Gelat (1.2.7.8) Pa (1.7.10)		Postre Fruita Pa int (1.7.10)		Postre Fruita Pa (1.7.10)	
27	28	29	30				
Kcal 752 Glú 101 Líp 27 Pro 23		Kcal 851 Glú 113 Líp 29 Pro 29		Kcal 709 Glú 95 Líp 23 Pro 22		Kcal 811 Glú 114 Líp 26 Pro 26	
Enciam, tomata, dacs i taronja		Mesclum, tomata, dacs i carlota		Enciam, tomata, dacs i carlota		Tosta d'humus (1.7.8.10.11)	
Llentilles amb arròs integral i hortalisses ECO (1)		Fideuá (1.3.4.5.7.10.12.14)		Sopa de putxero (1.4.7.9.10)		Amanida Mediterrània (4)	
Truita francesa amb formatge(4.8)		Rodanxa de lluç orly amb mahonesa (1.3.4.5.7.8.12.14)		Putxero		Arròs al forn (7.12)	
Postre Fruita Pa (1.7.10)		Postre Fruita Pa (1.7.10)		Postre Fruita ECO Pa int (1.7.10)		Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)	

RECOMANACIONS DE SOPAR

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



Pasta / Arròs
o Llegums



Hortalisses



Peix / Ou



Carn / Ou



Carn / Peix



Lacti



Fruita

Al·lèrgens: 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