

ABRIL 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SEMANA 1

LUNES	
E	
1º	
2º	
P	
S	

MARTES	
E	
1º	
2º	
P	
S	

1	E	Ensalada	KCAL: 859.37 HC: 110.82 P: 34.35 G: 31.00
1º		Lentejas a la jardinera (cebolla,patata,ajo,zanahoria...)	
2º		Huevos revueltos con patatas 🍳	
P		Fruta de temporada	
S		Crema de verduras +Quesadilla integral con queso y champiñones +Gelatina	

JUEVES	
E	
1º	
2º	FESTIVO
P	
S	

VIERNES	
E	
1º	
2º	FESTIVO
P	
S	

SEMANA 2

6	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

7	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

8	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

9	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

10	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

SEMANA 3

13	E		
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

14	E	Bienvenidos!	KCAL: 849.12 HC: 116.52 P: 28.50 G: 29.90
1º		Pajaritas tricolor en salsa de tomate (cebolla,zanahoria,pimiento...)	
2º		Varitas de merluza 🐟	
P		Fruta de temporada	
S		Tortilla francesa con canónigos ,pavo y aguacate+ Fruta del tiempo	

15	E	Ensalada	KCAL: 792.07 HC: 102.36 P: 21.64 G: 31.88
1º		Crema de zanahoria con Topping Kellogg's 🍌	
2º		Albóndigas de pollo a la mostaza (cebolla,nata,mostaza...)	
P		Fruta de temporada	
S		Calamares en salsa de tomate+ Bolitas de patata +Fruta del tiempo	

16	E	Ensalada	KCAL: 707.56 HC: 74.83 P: 32.42 G: 30.97
1º		Potaje de garbanzos con verduras ECO (boniato,zanahoria,calabaza...)	
2º		Tortilla de atún con queso crema 🐟	
P		Fruta de temporada BIO	
S		Zanahorias al horno con salsa de yogur +Pollo a la plancha+ Fruta del tiempo	

17	E	Ensalada	KCAL: 769.92 HC: 105.03 P: 26.60 G: 27.06
1º		Arroz blanco con tomate (cebolla,ajo,pimiento verde...)	
2º		Tilapia en salsa de zanahoria 🐟	
P		Fruta de temporada	
S		Judías verdes con ajito y tomate +Hueva la plancha +Yogur natural	

SEMANA 4

20	E	Ensalada ECO	KCAL: 670.03 HC: 66.25 P: 25.78 G: 33.52
1º		Crema de guisantes (cebolla,guisantes,patata,puerro...) Topping cebolla crunchy	
2º		Longanizas de pollo al horno	
P		Fruta de temporada	
S		Salmón con salsa de naranja y verduritas +Fruta del tiempo	

21	E	Ensalada	KCAL: 814.88 HC: 87.88 P: 39.51 G: 33.99
1º		Lentejas estofadas veggie BIO	
2º		Tortilla Española con cebolla 🍳	
P		Fruta de temporada	
S		Hamburguesa de pavo+ Ensalada+ Yogur natural	

22	E		KCAL: 704.87 HC: 79.15 P: 30.53 G: 29.56
1º		Macarrones con boloñesa veggie (soja,cebolla,tomate,ajo,zanahoria)	
2º		Merluza salsa mery y tomate en dados 🐟	
P		Fruta de temporada ECO	
S		Crema de calabacín y puerro con huevo poché +Yogur natural	

23	E	Ensalada	KCAL: 755.30 HC: 71.39 P: 33.46 G: 37.36
1º		Estofado de pollo (patata,pollo,cebolla,zanahoria)	
2º		Croquetas de pollo 🍳	
P		Fruta de temporada	
S		Crepe casero relleno de verduras y queso cottage +Yogur griego natural	

24	E	Ensalada ECO	KCAL: 738.56 HC: 65.36 P: 46.62 G: 32.36
1º		Sopa de ave con fideos 🍲	
2º		Contramuslo al horno con hierbas provenzales	
P		Lácteo 🐄	
S		Pulga de pan integral con tomate, salmón ahumado y aguacate + Fruta del tiempo	

SEMANA 5

27	E	Ensalada	KCAL: 858.75 HC: 86.04 P: 45.13 G: 36.93
1º		Tallarines en salsa de Calabaza (cebolla,Calabaza,tomate...)	
2º		Filete de tilapia a la menier 🐟	
P		Fruta de temporada ECO	
S		Salteado de Habas tiernas con huevo+ Yogur natural	

28	E	Ensalada ECO	KCAL: 775.85 HC: 86.67 P: 30.19 G: 33.08
1º		Puré de calabaza ECO	
2º		Pizza de york y queso 🍕	
P		Fruta de temporada	
S		Merluza al horno con judías verdes y pistachos picados+ Fruta del tiempo	

29	E	Ensalada	KCAL: 848.9 HC: 100.28 P: 42.36 G: 30.89
1º		Potaje de judias con boniato (cebolla,patata,ajo,zanahoria...)	
2º		Magro strogonoff con ñoquis 🍲	
P		Fruta de temporada	
S		Tortilla rellena de espinacas baby,mozarella y tomates Cherry+ Fruta del tiempo	

30	E	Ensalada con cebolla crunchy	KCAL: 895.45 HC: 80.34 P: 46.89 G: 42.95
1º		Paella valenciana (pollo,judía,garrofon,alcachofa...)	
2º		Anillas de calamar a la andaluza 🐟	
P		Fruta de temporada	
S		Sopa de pollo con verduras+ Yogur natural	

PLANIFICAMOS LOS MENUS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LA GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES DE LA GENERALITAT VALENCIANA

Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisado el menú y ha propuesto las cenas.

Las ensaladas son variadas según temporada, contando siempre con al menos 5 ingredientes (Lechuga,zanahoria,tomate,pepino,maíz)

* PARA DIETAS AUTORIZADAS SUSTITUIMOS POR CARNE DE POLLO,PESCADO O PRODUCTOS VEGANOS. UNA VEZ A LA SEMANA EL PAN SERÁ INTEGRAL

ICONOS ALÉRGICOS

