

MENÚ ABRIL 2026

MENU
BASAL
1-2 AÑOS

Todos aquellos alumnos que estén en el tránsito de tomar alimentos enteros, tomarán de primero el menú con proteína correspondiente al menú de 0-1 años hasta que completen el proceso a menú completo de alimento entero

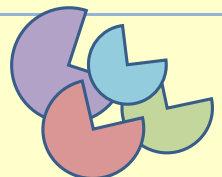
	Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
Comida	Macarrones int con salsa de tomate (C)(4,7,10,13) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Lentejas a la riojana (C)(4) Tortilla de patatas (H)(7) Ensalada mixta (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Arroz con verduras (C) Cinta de lomo (H) Verdura cocida (C) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Sopa de cocido (C) Cocido completo (C)(4) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Crema de guisantes, puerro y zanahorias (C) Pollo asado (A) Verduras y patatas (C) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 386 Lip 44 H.d.c. 18 Prot 15	Kcal 547 Lip 62 H.d.c. 25 Prot 20	Kcal 548 Lip 67 H.d.c. 18 Prot 22	Kcal 533 Lip 58 H.d.c. 29 Prot 21	Kcal 404 Lip 46 H.d.c. 17 Prot 17
Recomendación Cena	Lomo con ensalada	Pavo con verdura	Crema y tortilla de verdura	Pollo y ensalada	Sopa y ternera con ensalada
	13	14	15	16	17
Comida	Crema de judías verdes, puerro y calabacín (C) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Lentejas guisadas (C)(4) Tortilla francesa (S)(7) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Sopa de fideos (C)(2,4) Pechuga de pollo gratinada (H)(8) Verdura al vapor (V) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco	Macarrones int a la Napolitana (C)(4,7,10,13) Pescado blanco al horno (H)(11) Verdura cocida (C) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Arroz blanco (C) Lacon al horno (H) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 414 Lip 44 H.d.c. 24 Prot 12	Kcal 489 Lip 52 H.d.c. 23 Prot 20	Kcal 452 Lip 43 H.d.c. 24 Prot 21	Kcal 388 Lip 43 H.d.c. 21 Prot 14	Kcal 446 Lip 49 H.d.c. 18 Prot 20
Recomendación Cena	Pasta con tomate	Pollo con patatas y verduras	Puré y tortilla francesa con ensalada	Pavo con menestra	Crema y pescado con verdura
	20	21	22	23	24
Comida	Puré de verduras frescas (C) Merluza al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Macarrones int con salsa de tomate (C)(4,7,10,13) Pollo asado (A) Verdura al vapor (V) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Sopa de cocido (C) Cocido completo (C)(4) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Crema de calabacín, patatas y judías verdes (C) Pavo en salsa (C)(4) Zanahorias y guisantes (C) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	Arroz con verduras (C) Huevos revueltos (S)(7) Ensalada verde (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada
Val. Nutricional	Kcal 322 Lip 36 H.d.c. 17 Prot 12	Kcal 436 Lip 49 H.d.c. 20 Prot 17	Kcal 492 Lip 60 H.d.c. 24 Prot 18	Kcal 441 Lip 41 H.d.c. 23 Prot 19	Kcal 481 Lip 68 H.d.c. 11 Prot 18
Recomendación Cena	Pollo con patatas	Magro y ensalada	Crema y tortilla de verdura	Pasta gratinada	Sopa y pescado con verduras
	27	28	29	30	
Comida	Sopa de fideos (C)(4,7) Pescado blanco al horno (H)(11) Verdura cocida (C) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada	Garbanzos guisados con verdura (C) Tortilla de patatas (H)(7) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada	Arroz blanco (C) Ternera en salsa (C)(4,14) Zanahorias y guisantes (C) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco	Lentejas a la riojana (C)(4) Merluza al horno (H)(11) Verdura al vapor (V) Pan (4.13.10) - Yogur (8)	
Val. Nutricional	Kcal 438 Lip 38 H.d.c. 13 Prot 27	Kcal 477 Lip 61 H.d.c. 19 Prot 15	Kcal 316 Lip 46 H.d.c. 17 Prot 7	Kcal 523 Lip 4 H.d.c. 28 Prot 26	
Recomendación Cena	Pavo con patatas y verdura	Ternera con verdura salteada	Crema y tortilla de verdura	Pollo con arroz	

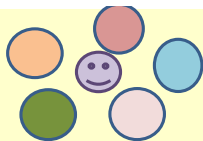
Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - NºDE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**

El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

Alérgenos: 1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Frutos Secos / 7-Huevo / 8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

Forma de preparación: A - Asado / C - Cocido / Cr - Crudo / F - Frito / G - Guisado / H - Horno / P - plancha / R - Rehogado / S - Salteado / V - Vapor





MENÚ ABRIL 2026

Desayunos
Meriendas
Dieta
1-2 años

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayunos				
<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>	<i>Papilla de cereales (8)</i>
Meriendas				
<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>	<i>Papilla de yogur natural (8) y plátano Jamón de York</i>	<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>	<i>Papilla de yogur natural (8) y plátano Pavo</i>	<i>Papilla de fruta Queso fresco (8)</i>
Dieta Astringente				
<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con ternera (C.) Compota de manzana o pera</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Compota de manzana o pera</i>
Dieta Blanda				
<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pescado (C.)(11) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con ternera (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>	<i>Puré de verduras con pollo (C.) Yogur (8) o Fruta molida (no cítrica)</i>

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - NºDE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**
El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

