

EN ABRIL VIAJAMOS A MÉXICO

Hostur
Colectividades y Turismo

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614IM. Información: 91 570 84 57 nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 Kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

CONSEJO NUTRICIONAL

¡AGUA SIEMPRE!

El agua es la bebida de elección en una dieta saludable. Consume agua siempre que tengas sed. Bebe agua del grifo o corriente siempre. El impacto ambiental del agua embotellada es mucho más alto que el del agua del grifo.

CEIP VALDEBERNARDO

Hostur Colectividades y Turismo S.L.U
C/De la Fresa 7. 28703. S.S Reyes. Madrid
info@hosturcolectividades.es
www.hosturcolectividades.es
91 570 84 57 - 693 861 175

 **hostur1993**

SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

PRIMEROS PLATOS

Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS

Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES

Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

PRIMEROS PLATOS

Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS

Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES

Lácteo o fruta
Fruta



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ BASAL

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 <i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 <i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8 <i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 <i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10 <i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 <i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12 <i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17 <i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29 <i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ DIABÉTICO 4,5 RACIONES HC

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 Integral</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera Pasta cocida 80g=1,8R</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada Croquetas: 60 g= 1,2R</p> <p>Pan y yogur Pan 20g=1R, yogur natural sin azúcar 0,5R</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo Lentejas 100g=2R</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada Rebozado: 0,5R</p> <p>Pan y fruta de temporada Pan 20g=1R , manzana 100g=1R</p>	<p>4 BIO</p> <p>Crema de zanahoria Patata hervida 100 g: 1,5 R</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado Patatas fritas 30 g: 1R</p> <p>Pan integral y fruta de temporada Pan integral 23g=1R , pera 100g=1R</p>	<p>5 Integral</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales Pasta cocida 67,5g=1,5R</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo) Garbanzo hervido 55g=1R</p> <p>Pan y fruta de temporada Pan 20g=1R, plátano 50 g=1R</p>
--	--	---	---

8

Judías verdes con salsa de tomate
Judías verdes 250g=1R, patata hervida 32,5=0,5R , salsa de tomate 50g=0,5R

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur
Pan 20g=1R , yogur sabor: 1,5R

9 **Integral**

Guiso de patatas con pescado
Patata hervida 130g=2R

Salchichas de pavo con ensalada

Pan y fruta de temporada
Pan 30g=1.5R, manzana 100g=1R

10

Crema de coliflor
Patata hervida 100 g: 1,5 R

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas
Patata asada 35 g: 1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R , pera 100g=1R

11 **BIO**

Alubias blancas ecológicas a la riojana
Alubia blanca 75g=1,5R

Bacalao a la vizcaína con guisantes
tomate: 0,5R , guisantes 50g: 0,5R

Pan integral y fruta de temporada
Pan integral 23g=1R , plátano 50g=1R

12 **Integral**

Sopa de picadillo
Pasta cocida 90g=2R

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada
Pan 30g=1,5R, manzana 100 g=1R

15

Crema de calabacín
Patata hervida 100 g: 1,5 R

Salmón al horno con arroz y pisto de verduras

Pan y yogur
Pan 30g=1,5R , yogur sabor: 1,5R

16 **BIO**

Judías pintas con verduras
Alubia pinta 75g=1,5R

Pollo guisado a la huertana con patatas dado
Patatas fritas 30 g: 1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R , pera 100g=1R

17

Paella de pollo
Arroz cocido 95 g: 2,5R

Tortilla francesa con queso y ensalada variada

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R, manzana 100 g=1R

18 **Integral**

Caracolas con salsa Alfredo y pavo
Pasta cocida 67,5g=1,5R

Hamburguesa mixta con patatas dado
Patatas fritas 30 g: 1R

Pan integral y fruta de temporada
Pan integral 23g=1R , plátano 50g=1R

19 **BIO**

Garbanzos estofados con chorizo
Garbanzo hervido 110g=2R

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas

Pan y fruta de temporada
Pan 30g=1,5R , pera 100g=1R

22 **BIO**

Lentejas a la campesina
Lentejas 100g=2R

Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur
Pan 20g=1R , yogur sabor: 1,5R

23 **Integral**

Macarrones integrales gratinados
Pasta cocida 90g=2R

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes
Guisantes 50g: 0,5R

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R, manzana 100 g=1R

24

Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)
Arroz cocido 95 g: 2,5R

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R , pera 100g=1R

25 **BIO**

Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional
Alubia blanca 100g=2R

Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga
Pan rallado: 0,5R

Pan integral y fruta de temporada
Pan integral 23g=1R , plátano 50g=1R

26

Arroz con frijoles
Arroz cocido 57g: 1,5R

Lomo de cerdo asado con nachos
Nachos 16 g: 1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R , manzana 100g=1R



29

Fusillini a la napolitana
Pasta cocida 90g=2R

Tortilla francesa con ensalada variada

Pan y yogur
Pan 20g=1R , yogur sabor: 1,5R

30 **Integral**

Sopa de cocido con fideos integrales
Pasta cocida 67,5g=1,5R

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)
Garbanzo hervido 55g=1R

Pan y fruta de temporada
Pan 20g=1R Plátano 50 g=1R



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN. DAR FRUTA SIEMPRE PELADA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (sin piel)</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (sin piel)</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN SÉSAMO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PLÁTANO, SIN FRUTOS SECOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2261 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PLÁTANO, SIN SANDÍA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

8 Judías verdes con salsa de tomate

Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (no plátano)

INTEGRAL
9 Guiso de patatas con pescado

Salchichas de pavo con ensalada

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

10 Crema de coliflor

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

BIO
INTEGRAL
11 Crema de zanahoria

Pollo asado al romero con patatas dado

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

INTEGRAL
12 Sopa de cocido

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

15 Crema de calabacín

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y yogur (no plátano)

BIO
INTEGRAL
16 Judías pintas con verduras

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

17 Paella de pollo

Tortilla francesa con queso y ensalada variada

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

BIO
INTEGRAL
18 Caracolas con salsa Alfredo y pavo

Hamburguesa mixta con patatas dado

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

BIO
19 Garbanzos estofados con chorizo

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

BIO
22 Lentejas a la campesina

Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur (no plátano)

INTEGRAL
23 Macarrones integrales gratinados

Filete de merluza en salsa blanca con guisantes

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)

Albóndigas a la jardinera con verduritas

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)

BIO
INTEGRAL
25 Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional

Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga

Pan integral y fruta de temporada (no plátano/sandía)

26 Arroz con frijoles

Lomo de cerdo asado con nachos

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)



29 Fusillini a la napolitana

Tortilla francesa con ensalada variada

Pan y yogur (no plátano)

INTEGRAL
30 Sopa de cocido con fideos integrales

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no plátano/sandía)



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PLÁTANO, SIN MARISCO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas caseras con ensalada</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Abadejo a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Abadejo al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de abadejo en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Abadejo a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no plátano)</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur (no plátano)</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no plátano)</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2261 1559" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>	



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN COLIFLOR

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de verduras</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN FRUTOS SECOS Y SUS TRAZAS, SIN FRUTAS CON PELO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="966 1317 1180 1581" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1540 1317 2279 1601" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2114 1127 2268 1252" data-label="Image"></div> <div data-bbox="2114 1528 2268 1581" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN FRUTOS SECOS: CACAHUETE, ANACARDO, PISTACHO, AVELLANA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1591" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN EMBUTIDOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas caseras con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4 BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>9 INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Filete de pollo al ajillo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p><i>Sopa de picadillo con pollo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>16 BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19 BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con verduras</i></p> <p><i>Pollo al horno y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22 BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>23 INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>30 INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PISTACHO, SIN ANACARDO, SIN MANGO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 <i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 <i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8 <i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9 <i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10 <i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 <i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12 <i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17 <i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23 <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29 <i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)



Hostur
Colectividades y Turismo



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN FRUTAS CON PELO (KIWI, MELOCOTÓN, NECTARINA, FRESAS)

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 <i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur (natural/plátano)</i></p>	<p>3 <i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8 <i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur (natural/plátano)</i></p>	<p>9 <i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10 <i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur (natural/plátano)</i></p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17 <i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur (natural/plátano)</i></p>	<p>23 <i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29 <i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur (natural/plátano)</i></p>	<p>30 <i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1559" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN MELOCOTÓN, SIN PARAGUAYA, SIN FRUTA CON PELO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur (no macedonia)</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN HUEVO CRUDO, SIN PEPINILLO, SIN FRUTOS SECOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2261 1567" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN HABAS, SIN GUISANTES

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con ensalada</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo (sin guisantes)</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con zanahoria salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas en salsa de cebolla con calabacín salteado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CACAHUETE

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>2</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>5</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>INTEGRAL</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p> <p>BIO</p>	<p>16</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>19</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>BIO</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>BIO</p>
<p>30</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p>INTEGRAL</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1559" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>			





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas caseras con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con verduras</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Pollo a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Sal chicha de pavo con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de pollo con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Lacón al horno con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="966 1321 1180 1585" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1540 1321 2279 1554" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2176 1130 2268 1252" data-label="Image"></div>	





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PESCADO (EXCEPTO ATÚN EN LATA), SIN KIWI

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas caseras con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con verduras</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Pollo a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Sal chicha de pavo con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de pollo con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Lacón al horno con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PESCADO (GALLO)

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

2 *Espaguetis en salsa de tomate casera*
Croquetas de jamón con ensalada
INTEGRAL
Pan y yogur

3 *Lentejas estofadas con chorizo*
Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada
Pan y fruta de temporada

4 *Crema de zanahoria*
BIO
Pollo asado al romero con patatas dado
INTEGRAL
Pan integral y fruta de temporada

5 *Sopa de cocido con fideos integrales*
INTEGRAL
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)
Pan y fruta de temporada

8 *Judías verdes con salsa de tomate*
Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha
Pan y yogur

9 *Guiso de patatas con pescado*
Salchichas de pavo con ensalada
INTEGRAL
Pan y fruta de temporada

10 *Crema de coliflor*
Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas
Pan y fruta de temporada

11 *Alubias blancas ecológicas a la riojana*
BIO
Bacalao a la vizcaína con guisantes
INTEGRAL
Pan integral y fruta de temporada

12 *Sopa de picadillo*
Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz
Pan y fruta de temporada

15 *Crema de calabacín*
Salmón al horno con pisto de verduras
Pan y yogur

16 *Judías pintas con verduras*
Pollo guisado a la huertana con patatas dado
BIO
INTEGRAL
Pan y fruta de temporada

17 *Paella de pollo*
Tortilla francesa con queso y ensalada variada
Pan y fruta de temporada

18 *Caracolas con salsa Alfredo y pavo*
INTEGRAL
Hamburguesa mixta con patatas dado
Pan integral y fruta de temporada

19 *Garbanzos estofados con chorizo*
BIO
Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas
Pan y fruta de temporada

22 *Lentejas a la campesina*
BIO
Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y yogur

23 *Macarrones integrales gratinados*
INTEGRAL
Filete de merluza en salsa blanca con guisantes
Pan y fruta de temporada

24 *Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)*
Albóndigas a la jardinera con verduritas
Pan y fruta de temporada

25 *Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional*
BIO
Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga
INTEGRAL
Pan integral y fruta de temporada

26 *Arroz con frijoles*
Lomo de cerdo asado con nachos
Pan y fruta de temporada



29 *Fusillini a la napolitana*
Tortilla francesa con ensalada variada
Pan y yogur

30 *Sopa de cocido con fideos integrales*
INTEGRAL
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)
Pan y fruta de temporada



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3</p> <p><i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de picadillo</i></p> <p><i>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p><i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales gratinados</i></p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p><i>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>26</p> <p><i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1591" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN COLESTEROL

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur desnatado</p>	<p>2</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada</p> <p>Pan y yogur desnatado</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Ventresca de merluza al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur desnatado</p>	<p>9</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>Alubias blancas ecológicas con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo con pollo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur desnatado</p>	<p>16</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>Caracolas con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa casera con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>Garbanzos estofados con verduritas</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur desnatado</p>	<p>23</p> <p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas caseras a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>30</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> </div> <div style="margin-left: 20px; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> </div>			





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN GAMBAS. DIETA HIPOCALÓRICA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Espaguetis en salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Filete de pollo al ajillo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur desnatado</i></p>	<p>3</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Lentejas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Ventresca de merluza al horno con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Crema de zanahoria</i></p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>8</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur desnatado</i></p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p><i>Filete de pavo a la plancha con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>
<p>15</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur desnatado</i></p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Judías pintas con verduras</i></p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Tortilla francesa y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Caracolas con salsa de tomate</i></p> <p><i>Hamburguesa casera con patatas dado</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p><i>Lentejas a la campesina</i></p> <p><i>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur desnatado</i></p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Macarrones integrales con salsa de tomate</i></p> <p><i>Filete de merluza al horno con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</i></p> <p><i>Albóndigas caseras a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Bacalao al horno con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>
<p>29</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Fusillini a la napolitana</i></p> <p><i>Tortilla francesa con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur desnatado</i></p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Sopa de cocido con fideos integrales</i></p> <p><i>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>	





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ HIPOCALÓRICA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

8 Judías verdes con salsa de tomate

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur desnatado

9 Guiso de patatas con pescado

Filete de pavo a la plancha con ensalada

Pan y fruta de temporada

10 Crema de coliflor

Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas

Pan y fruta de temporada

11 Alubias blancas ecológicas con verduras

Bacalao a la vizcaína con guisantes

Pan integral y fruta de temporada

12 Sopa de picadillo con pollo

Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

15 Crema de calabacín

Salmón al horno con pisto de verduras

Pan y yogur desnatado

16 Judías pintas con verduras

Pollo guisado a la huertana con patatas dado

Pan y fruta de temporada

17 Paella de pollo

Tortilla francesa y ensalada variada

Pan y fruta de temporada

18 Caracolas con salsa de tomate

Hamburguesa casera con patatas dado

Pan integral y fruta de temporada

19 Garbanzos estofados con verduritas

Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la campesina

Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur desnatado

23 Macarrones integrales con salsa de tomate

Filete de merluza al horno con guisantes

Pan y fruta de temporada

24 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)

Albóndigas caseras a la jardinera con verduritas

Pan y fruta de temporada

25 Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras

Bacalao al horno con ensalada de quinoa y lechuga

Pan integral y fruta de temporada

26 Arroz con frijoles

Lomo de cerdo asado con nachos

Pan y fruta de temporada

29 Fusillini a la napolitana

Tortilla francesa con ensalada variada

Pan y yogur desnatado

30 Sopa de cocido con fideos integrales

Garbanzos, patata, zanahoria y pollo

Pan y fruta de temporada



*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.

*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ HIPOCALÓRICO. SIN FRESAS, SIN FRUTAS ROSÁCEAS, SIN LEGUMINOSAS (JUDÍAS VERDES, LENTEJAS), SIN FRUTOS SECOS

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>3</p> <p>Crema de verduras (sin judía verde)</p> <p>Ventresca de merluza al horno con ensalada</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y yogur desnatado natural</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y plátano</p>	
<p>8</p> <p>Arroz con verduras (sin judía verde)</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo con pollo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa y ensalada variada</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa casera con patatas dado</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con verduritas</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Crema de verduras (SLG)</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y plátano</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas caseras a la jardinera con verduritas (sin judía verde)</p> <p>Pan y sandía</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y plátano</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur desnatado natural</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y plátano</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1583" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN CERDO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas casera con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Huevos a la Villaroy y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Pollo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de picadillo con pollo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa casera de ternera con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Filete de pollo al ajillo y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas caseras de ternera a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduritas</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Pollo asado con nachos</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria y pollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2261 1599" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div> <div data-bbox="2112 1526 2261 1583" data-label="Page-Footer"><p>Hostur Colectividades y Turismo</p></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN GLUTEN

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis (SG) en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas caseras (SG) con ensalada</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>3</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza (SG) con ensalada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Salchichas de pavo con ensalada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo con fideos (SG)</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada variada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pasta (SG) con salsa Alfredo y pavo</p> <p>Hamburguesa casera (SG) con patatas dado</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones (SG) gratinados</p> <p>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</p> <p>Albóndigas caseras (SG) a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña (SG) con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con nachos</p> <p>Pan (SG) fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Pasta (SG) a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1567" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN LACTOSA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Croquetas caseras (SL) con ensalada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de picadillo con pollo</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con tortillas de maíz al horno (SL)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN PROTEINA DE LA LECHE DE VACA

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Filete de pollo al ajillo con ensalada</p> <p>Pan y yogur soja</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria, pollo y chorizo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur soja</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas con verduras</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla paisana (coliflor, zanahoria y cebolla) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur soja</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa casera de cerdo con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con verduritas</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur soja</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas caseras de cerdo a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas con verduritas</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con tortillas de maíz al horno</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur soja</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa con fideos integrales</p> <p>Garbanzos, patata, zanahoria, pollo y chorizo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p>		



Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN LACTOSA, SIN HUEVO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis (SH) en salsa de tomate casera</p> <p>Lomo adobado con ensalada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Rostí con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de fideos (SH)</p> <p>Rostí de patata con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Rostí con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Pasta (SH) con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>BIO</p> <p>Garbanzos estofados con chorizo</p> <p>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones (SH) con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y remolacha)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arroz con frijoles</p> <p>Lomo de cerdo asado con tortillas de maíz al horno (SL)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Pasta (SH) a la napolitana</p> <p>Rostí de patata con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1113 1315 1503 1380" data-label="Text"><p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p></div> <div data-bbox="1251 1404 1457 1575" data-label="Text"><p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p></div> <div data-bbox="1549 1323 2273 1567" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2169 1128 2261 1250" data-label="Image"></div>		



2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN HUEVO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2 <i>Espaguetis (SH) en salsa de tomate casera</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Croquetas caseras (SH) con ensalada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3 <i>Lentejas estofadas con chorizo</i></p> <p><i>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>4 <i>Crema de zanahoria</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo asado al romero con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Sopa de cocido con fideos (SH)</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	
<p>8 <i>Judías verdes con salsa de tomate</i></p> <p><i>Rostí con ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>9 <i>Guiso de patatas con pescado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Salchichas de pavo con ensalada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>10 <i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Alubias blancas ecológicas a la riojana</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Bacalao a la vizcaína con guisantes</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Sopa de fideos (SH)</i></p> <p><i>Rostí de patata con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>15 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Salmón al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>16 <i>Judías pintas con verduras</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>17 <i>Paella de pollo</i></p> <p><i>Rostí con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Pasta (SH) con salsa Alfredo y pavo</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Hamburguesa mixta con patatas dado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Garbanzos estofados con chorizo</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Lacón al horno con pimentón y ensalada de lechuga y aceitunas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>22 <i>Lentejas a la campesina</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Rostí con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>23 <i>Macarrones (SH) con salsa de tomate</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Filete de merluza en salsa blanca con guisantes</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>24 <i>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y jamón)</i></p> <p><i>Albóndigas a la jardinera con verduritas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</i></p> <p>BIO</p> <p><i>Bacalao a la madrileña (SH) con ensalada de quinoa y lechuga</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Arroz con frijoles</i></p> <p><i>Lomo de cerdo asado con nachos</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
<p>29 <i>Pasta (SH) a la napolitana</i></p> <p><i>Rostí de patata con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>30 <i>Sopa de cocido con fideos (SH)</i></p> <p>INTEGRAL</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1583" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div>		





2024

ABRIL
APRIL

Lunes * Monday

MENÚ SIN LACTOSA, SIN MELOCOTÓN, SIN FRUTAS CON PELO

Martes * Tuesday

Miércoles * Wednesday

Jueves * Thursday

Viernes * Friday

<p>2</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Espaguetis en salsa de tomate casera</p> <p>Lomo adobado con ensalada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo</p> <p>Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo asado al romero con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>8</p> <p>Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>9</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Guiso de patatas con pescado</p> <p>Lacón al horno con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Crema de coliflor</p> <p>Magro de cerdo en salsa de champiñones con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Salmón al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>16</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Judías pintas con verduras</p> <p>Pollo guisado a la huertana con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Caracolas con salsa de tomate</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas dado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>BIO</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>23</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Macarrones integrales con salsa de tomate</p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Arroz tres delicias (zanahoria, maíz y tortilla)</p> <p>Albóndigas a la jardinera con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>BIO</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Alubias blancas ecológicas estofadas al estilo tradicional</p> <p>Bacalao a la madrileña con ensalada de quinoa y lechuga</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>
<p>29</p> <p>Fusillini a la napolitana</p> <p>Tortilla francesa con ensalada variada</p> <p>Pan y yogur sin lactosa</p>	<p>30</p> <p>INTEGRAL</p> <p>Sopa de cocido con fideos integrales</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<div data-bbox="964 1315 1182 1583" data-label="Image"></div> <p>*Se servirá leche como complemento al menú todos los días.</p> <p>*La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.</p> <div data-bbox="1538 1315 2273 1591" data-label="Text"> <p>Según se establece en el reglamento 1169/2011 (Información Alimentaria), se deberá informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias. Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG) - Sin lactosa (SL) Sin trazas de leche (STL) Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH) - Sin leguminosas (SLG)</p> </div> <div data-bbox="2158 1120 2273 1250" data-label="Image"></div> <div data-bbox="2112 1526 2261 1583" data-label="Page-Footer"><p>Hostur Colectividades y Turismo</p></div>	