

MENUS DEL MES DE ABRIL DEL 2026 ALERGIAS E INTOLERANCIAS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 AL 10		Sopa de picadillo con fideos de arroz (1). Filete de cerdo al ajillo con ensalada. Fruta del tiempo.	Judías blancas estofadas Filete de pollo con ensalada (4) Fruta del tiempo.	Crema de calabacín y zanahoria sin queso (3). Hamburguesas de ternera sin pan rallado con lechuga y tomate (1). Hamburguesas de ternera sin huevo con lechuga y tomate (2). Fruta del tiempo (3).	Macarrones con pasta de arroz y bechamel (1) Macarrones con tomate (3) Tortilla con jamón (4) Fruta del tiempo.
13 AL 17	Puré de verduras sin queso (3). Lacón a la gallega con patatas y pimentón de la vera. Fruta del tiempo.	Arroz blanco con tomate. Filete de cerdo con lechuga y maíz (4) Naranja ecológica.	Judías verdes ecológicas rehogadas Jamoncitos de pollo con tomate. Fruta del tiempo (3).	Potaje de garbanzos, espinacas sin bacalao (4). Jamón de york con lechuga y tomate (2). Fruta del tiempo.	Patatas guisadas con carne. Filete de pollo con rodajas de tomate (4) Fruta del tiempo (3)
20 AL 24	Coliflor y Brócoli con patata y zanahoria. Chuleta aguja de cerdo con lechuga y maíz. Fruta del tiempo.	Judías pintas con arroz Tortilla francesa con lechuga y tomate (4) Fruta del tiempo.	Puré de verduras Pollo al ajillo con patatas. Fruta del tiempo.	Lentejas caseras Filete de pescado con lechuga y tomate (2) Tortilla con jamón lechuga y tomate (4). Fruta del tiempo (3).	Espaguetis con pasta de arroz a la boloñesa (1) Jamón de york plancha con verduritas (4) Fruta del tiempo
27 AL 30	Arroz con pollo, zanahoria y ajitos Filete de pescado con lechuga y maíz (2) Huevos rellenos sin atún con lechuga y maíz (4) Fruta del tiempo.	Crema de puerros sin queso (3). Albóndigas de ternera sin pan rallado en salsa con patatas (1). Albóndigas de ternera sin huevo en salsa con patatas (2). Fruta del tiempo.	Espirales con pasta de arroz tomate y chorizo (1). Salchichas al horno con dados de calabacín (4). Fruta del tiempo.	DÍA DE MENÚ ESPECIAL	DÍA NO LECTIVO

LAS MODIFICACIONES SE ESTABLECEN SEGÚN LOS NÚMEROS ADJUNTOS, SI SU HIJ@ NO TIENE NINGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SEGUIR MENÚ GENERAL

1-GLUTEN 2-HUEVO 3-LACTOSA Y PROTEINAS LECHE DE VACA 4-PESCADO 5-MARISCOS