

Menú SIN HUEVO SIN KIWI

Abril 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	MIÉRCOLES MENÚ DE PASCUA	02	03
<p>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre. * Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera y fresas), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca. * Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral de masa madre y, como mínimo, 2 veces de pan integral.</p>		<p>Ensalada completa (lechuga, tomate, maíz, zanahoria, aceitunas, atún) Arroz al horno con garbanzos Cinta de lomo a la plancha Yogur y pan</p>	FESTIVO	FESTIVO
06	07	08	09	10
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
13	14	15	16	17
FESTIVO	<p>Pasta sin huevo con salsa de tomate Tosta de pan jamón serrano Maíz salteado Fruta de temporada y pan</p>	<p>Lentejas con verduras Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan</p>	<p>Arroz caldoso de la huerta (con verduras) Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan</p>	<p>Potaje de garbanzos a la mediterránea Jamoncito de pollo marinado al limón y romero Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan</p>
20	21	22	23	24
<p>Guiso de lentejas con verduras Cinta de lomo a la plancha Champiñones salteados Fruta de temporada y pan</p>	<p>Pasta sin huevo a la carbonara vegetal (con soja texturizada) Abadejo en tempura casera Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural con canela y pan</p>	<p>Arroz con salsa de tomate a la provenzal Picos con hummus de garbanzos Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan</p>	<p>Alubias estofadas con verduras Pollo al horno Brócoli salteado Fruta de temporada y pan</p>	<p>Crema de verduras de temporada con tostones caseros Longanizas al horno Patata panadera al horno Fruta de temporada y pan</p>
27	28	JORNADA EEUU	30	01
<p>Arroz integral caldoso de pescado Panini casero de verduras gratinado Ensalada de col, zanahoria y manzana Fruta de temporada y pan</p>	<p>Guiso de patata y verdura Pollo sofrito al ajillo Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan</p>	<p>Crema de legumbres eco y hortalizas de temporada Hamburguesa con queso Patatas fritas Fruta de temporada y pan</p>	<p>Sopa de ave con pasta sin huevo Cocido de patata, garbanzos, col, zanahoria Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan</p>	<p>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABOR" VIAJAREMOS A: EEUU</p>

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego













¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

 Si en el cole el primer plato fue...	 Para cenar puede ser...
 Verdura	 Pasta/Arroz
 Pasta/Arroz	 Verdura
 Legumbres	 Verdura  Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

 Si en el cole el segundo plato fue...	 Para cenar puede ser...
 Huevo	 carne  Pescado
 Pescado	 Huevo  carne
 Legumbres	 Verdura  Huevo
 carne	 Huevo  Pescado

 Fruta	 lácteo
---	--

