

MENÚ ABRIL 2025	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Guiso de ragú de cerdo con salsa de verduras , salteado con arroz. Ensalada de tomate. Fruta de temporada.	Macarrones con besamel y queso al horno. Ensalada de lechuga con maíz. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con estrellitas. Merluza en cama de patatas cocidas. Fruta de temporada.	Lentejas de la huerta. Filete de pollo empanizado. Yogur.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Guisantes con jamón. Tortilla de patatas con pimientos verdes. Gelatina.	Vichyssoise. Cinta de lomo empanizada. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas y huevo). Ensalada de lechuga y cebolla. Fruta de temporada.	Sopa de Cocido. Cocido completo. Natillas.	NO LECTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
NO LECTIVO	Fusilli con tomate chorizo y queso. Rollitos de primavera. Gelatina.	Lentejas a la riojana. Tortilla con pavo. Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada VIP. Fruta de temporada.	Puré de zanahoria. Alitas al horno con salsa barbacoa acompañado de patatas fritas. Yogur.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	“La primavera es cuando sientes ganas de silbar incluso con el zapato lleno de aguanieve”	
Espaguetis carbonara. Jurel al ajillo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada César. Yogur.	Puré de calabaza. Filetes rusos con patas fritas. Fruta de temporada.		

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ ABRIL 2025 VEGETARIANO	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
		Hamburguesa vegetal con salsa de verduras, salteado con arroz. Ensalada de tomate. Fruta de temporada.	Macarrones con besamel y queso al horno. Ensalada de lechuga con maíz. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con estrellitas. Albóndigas vegetarianas en cama de patatas cocidas. Fruta de temporada.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Guisantes con jamón. Hamburguesa vegetal con pimientos verdes. Gelatina.	Vichyssoise. Cinta de lomo empanizada. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas y huevo). Ensalada de lechuga y cebolla. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de verduras. Garbanzos salteados con verduras. Natillas.	NO LECTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
NO LECTIVO	Fusilli con tomate y queso. Rollitos de primavera. Gelatina.	Lentejas a la riojana. Tortilla francesa. Fruta de temporada.	Arroz salteado con tofu. Ensalada VIP. Fruta de temporada.	Puré de zanahoria. Hamburguesa vegetal al horno con salsa barbacoa acompañado de patatas fritas. Yogur.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	“La primavera es cuando sientes ganas de silbar incluso con el zapato lleno de aguanieve”	
Espaguetis con nata y champiñón. Seitán al ajillo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Judías con verduras. Ensalada César (sin pollo). Yogur.	Puré de calabaza. Hamburguesa vegetal con patas fritas. Fruta de temporada.		

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ ABRIL 2025 SIN LECHE	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Guiso de ragú de cerdo con salsa de verduras , salteado con arroz. Ensalada de tomate. Fruta de temporada.	Macarrones con tomate y queso al horno. Ensalada de lechuga con maíz. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con estrellitas. Merluza en cama de patatas cocidas. Fruta de temporada.	Lentejas de la huerta. Filete de pollo empanizado. Yogur de soja.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Guisantes con jamón. Tortilla de patatas con pimientos verdes. Gelatina.	Vichyssoise. Cinta de lomo empanizada. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas y huevo). Ensalada de lechuga y cebolla. Fruta de temporada.	Sopa de Cocido. Cocido completo. Fruta de temporada.	NO LECTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
NO LECTIVO	Fusilli con tomate chorizo. Rollitos de primavera. Gelatina.	Lentejas a la riojana. Tortilla con pavo. Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada VIP. Fruta de temporada.	Puré de zanahoria. Alitas al horno con salsa barbacoa acompañado de patatas fritas. Yogur.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	“La primavera es cuando sientes ganas de silbar incluso con el zapato lleno de aguanieve”	
Espaguetis con bacón y tomate. Jurel al ajillo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada César (sin salsa ni queso). Yogur soja.	Puré de calabaza. Filetes rusos con patas fritas. Fruta de temporada.		

- Los purés y cremas se preparan sin leche.

MENÚ ABRIL 2025 SIN HUEVO	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Guiso de ragú de cerdo con salsa de verduras , salteado con arroz. Ensalada de tomate. Fruta de temporada.	Macarrones con besamel y queso al horno. Ensalada de lechuga con maíz. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de pollo con estrellitas. Merluza en cama de patatas cocidas. Fruta de temporada.	Lentejas de la huerta. Filete de pollo empanizado. Yogur.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Guisantes con jamón. Filete de pollo a la plancha con pimientos verdes. Gelatina.	Vichyssoise. Cinta de lomo empanizada. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas y cinta de lomo). Ensalada de lechuga y cebolla. Fruta de temporada.	Sopa de Cocido. Cocido completo. Natillas.	NO LECTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
NO LECTIVO	Fusilli con tomate chorizo y queso. Rollitos de primavera. Gelatina.	Lentejas a la riojana. Salchichas frescas a la plancha. Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada VIP (sin huevo). Fruta de temporada.	Puré de zanahoria. Alitas al horno con salsa barbacoa acompañado de patatas fritas. Yogur.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	“La primavera es cuando sientes ganas de silbar incluso con el zapato lleno de aguanieve”	
Espaguetis carbonara. Jurel al ajillo. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada César. Yogur.	Puré de calabaza. Filetes rusos con patas fritas. Fruta de temporada.		

*Empanizados y enharinados sin huevo. Pastas sin huevo.

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.