



Abril- 2 años

2025-2026



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6
 Coditos gratinados con chorizo
 Carne estofada con verduritas
 440kcl, 30Ch, 35Prot, 20Lip

7
 Ensalada de arroz integral con atún, manzana y huevo
 Merluza a la andaluza con zanahorias baby
 448kcl, 70Ch, 25Prot, 9 Lip

1
 Crema de calabacín
 Ragú de pavo con ensalada de lechuga y tomate
 466kcl, 35Ch, 45,Prot, 16Lip

2
 NO LECTIVO

3
 NO LECTIVO

13
 Macarrones integrales gratinados con verduras
 Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate
 424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip

14
 Garbanzos guisados a la madrileña
 Lenguadina al horno en salsa de zanahorias con calabacín rehogado
 448kcl, 30Ch, 46 Prot, 12 Lip

8
 Lentejas guisadas con verdura
 Albóndigas jardinera con veduritas al vapor
 510kcl, 25Ch, 38Prot, 28Lip

9
 Crema de verduras
 Salmón al horno con guisantes rehogados
 478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip

10
 Judías verdes al vapor con jamón
 Pechuga de pollo plancha con ensalada tomate
 463kcl, 12Ch, 46Prot, 23 Lip

20
 Paella de verdura
 Ragú de pavo con puré de patata
 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip

21
 Judías blancas estofadas con verduras
 Salmón en salsa de espinacas con zanahorias baby
 457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip

15
 Arroz blanco con salsa de tomate
 Alubias en ensalada con atún y maíz
 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip

16
 Sopa de ave con picadillo
 Merluza romana con ensalada de lechuga y tomate
 444 kcal. 54 Ch. 24 Prot. 14 Lip

17
 Crema de calabacín
 Filetes rusos en salsa barbacoa con patata panaderas
 422kcl, 13Ch,23Prot, 31Lip

27
 Espirales integrales gratinadas con atún
 Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate
 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip

28
 Lentejas guisadas a la burgalesa
 Salmón al horno en salsa verduras con calabacín rehogado
 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip

22
 Crema de zanahorias
 Magras de cerdo con arroz blanco
 463kcl, 26Ch, 47Prot, 21 Lip

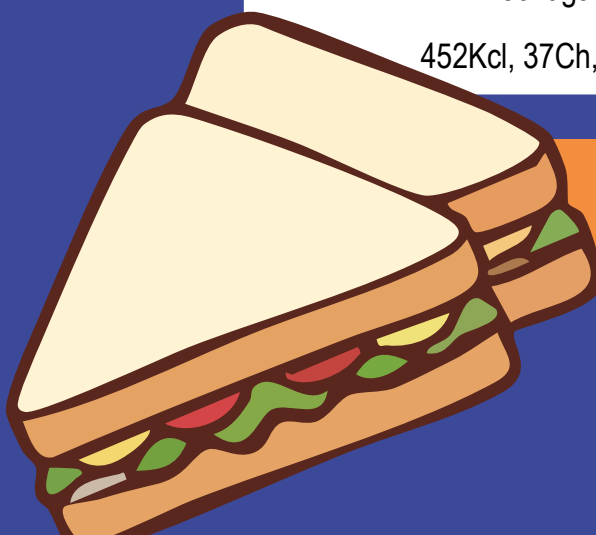
23
 Ensalada de pasta integral con huevo cocido
 Lenguadina a la andaluza con champiñón ajillo
 454kcl, 21Ch, 31Prot, 25Lip

24
 Menestra de verdura al vapor
 Filete de pollo plancha con ensalada de tomate
 417kcl, 33Ch, 30Prot, 14Lip

29
 Guisantes rehogados con beicon
 Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas
 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip

30
 Crema de espinacas
 Merluza la romana con ensalada de tomate
 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip

**FRUTA DE TEMPORADA (LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES) Y MIÉRCOLES LÁCTEO.
 DOS DÍAS A LA SEMANA SE DARÁ PAN INTEGRAL.**



April- Year 2

2025-2026



Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

6
Pasta and vegetables gratin
Veal stew with vegetables
440kcl, 30Ch, 35Prot, 20Lip

7
Brown rice salad with tuna, apple and egg
Battered hake loins with baby carrot
448kcl, 70Ch, 25Prot, 9 Lip

1
Courgette cream soup
Turkey ragu with lettuce and tomato salad
466kcl, 35Ch, 45,Prot, 16Lip

2
HOLIDAY

3
HOLIDAY

13
Wholemeal macaroni au gratin with vegetables.
Tuna omelette with tomato salad
424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip

14
Madrilenian style chickpeas stew
Sole loins in carrot sauce with sautéed peas
448kcl, 30Ch, 46 Prot, 12 Lip

8
Lentils and vegetables stew
Jardinière style meatballs with steamed vegetables
510kcl, 25Ch, 38Prot, 28Lip

9
Vegetable cream soup
Salmon sole with sautéed courgettes
478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip

10
Sautéed steamed green runner beans with ham
Grilled chicken breast with tomato salad
463kcl, 12Ch, 46Prot, 23 Lip

20
Vegetable paella
Turkey ragu with mashed potatoes
452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip

21
Haricot beans and vegetable stew
Salmon in spinach sauce with baby carrots
457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip

15
White rice in tomato sauce
Beans in salad with tuna and sweetcorn
484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip

16
Poultry soup with harsh
Battered hake with salad
444 kcal. 54 Ch. 24 Prot. 14 Lip

17
Courgette cream soup
Salisbury steaks in barbeque sauce with Baker-style potatoes
422kcl, 13Ch, 23Prot, 31Lip

27
Wholemeal Pasta and tuna gratin
Spanish omelette with lettuce and tomato salad
452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip

28
Burgos-style lentils stew
Baked salmon in vegetable sauce with sautéed courgettes
528 kcal, 25CH, 38Prot, 30Lip

22
Carrot cream soup
Pork loin with white rice
463kcl, 26Ch, 47Prot, 21 Lip

23
Wholemeal pasta salad with boiled egg
Battered megrim sole with garlic sautéed mushrooms
454kcl, 21Ch, 31Prot, 25Lip

24
Steamed vegetables stew
Chicken breast with tomato salad
417kcl, 33Ch, 30Prot, 14Lip

29
Sautéed peas with bacon
Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes
471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip

30
Spinach cream soup
Battered Hake with tomato salad
435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip

SEASONAL FRUIT (MONDAY, TUESDAY, THURSDAY AND FRIDAY) AND DAIRY WEDNESDAY. WHOLEMEAL BREAD WILL BE PROVIDED TWO DAYS A WEEK.

