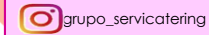


# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						

# VACACIONES



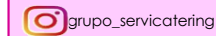
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES																															
6		7 - Día mundial de la salud		1		2 - Día internacional del libro infantil		3 - Día mundial del arcoiris																															
		Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimienta verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>		Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral</b> (1,3,6,7,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada																															
kcal	706	Líp	34,3	Prot	23,5	HdC	76	kcal	619	Líp	12,1	Prot	21,4	HdC	106	kcal	599	Líp	21,3	Prot	31,7	HdC	70	kcal	699	Líp	29,0	Prot	49,7	HdC	60								
13		14		8		9		10																															
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimienta verde, pimienta roja, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>		Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada																															
kcal	646	Líp	23,1	Prot	52,6	HdC	57	kcal	676	Líp	25,3	Prot	18,3	HdC	94	kcal	622	Líp	22,5	Prot	19,1	HdC	86	kcal	643,03	Líp	18,0	Prot	34,8	HdC	85	kcal	677	Líp	25,6	Prot	36,0	HdC	76
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!																																							
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA		21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO		22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO		23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE		24 - JORNADA SANCHO PANZA																															
Paella mixta (ragout de pollo, pimienta roja y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimienta roja, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojuntó</b> (ragout de ternera guisada con zanahoria) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimienta) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>		Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada																															
kcal	687	Líp	19,0	Prot	50,9	HdC	78	kcal	655	Líp	36,3	Prot	23,9	HdC	58	kcal	686	Líp	27,3	Prot	30,5	HdC	80	kcal	684	Líp	36,9	Prot	22,9	HdC	65	kcal	699	Líp	29,0	Prot	49,7	HdC	60
27		28		29		30																																	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimienta verde, pimienta roja, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>		Coliflor al ajarrero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)		Patatas Riojanas (chorizo, pimienta roja, pimienta verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>		Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)																																	
kcal	689	Líp	24,9	Prot	54,3	HdC	62	kcal	609	Líp	23,8	Prot	20,9	HdC	78	kcal	667	Líp	18,6	Prot	41,4	HdC	83	kcal	656	Líp	21,9	Prot	22,1	HdC	93								

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-9 años. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...  
 (\*) Preferiblemente cítrico.  
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)  
 La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Líp; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruentáceas	Huevas	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Súfitos	Altramuzos	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo <b>PLATO eco</b> ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral</b> (1,3,6,7,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojonto</b> (ragout de ternera guisada con zanahoria ) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Olla Castellana</b> (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <b>PLATO eco</b> Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b> Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

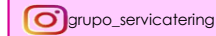
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin sin frutos secos ni fruta

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruentáceas	Huevas	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Súfitos	Altramuzes	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Postre lácteo (7) (*)	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*)
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7) (*)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Postre lácteo (7) (*)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmon al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*)
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, pimentón dulce) (2,4,12,14) Postre lácteo (7) (*)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuntó (ragout de ternera guisada con zanahoria) con ensalada Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Postre lácteo (7) (*)	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*)
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Postre lácteo (7) (*)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Postre lácteo (7) (*)	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) Postre lácteo (7) (*) y pan integral (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

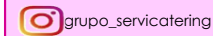
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos cefalópodos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo y leche (7) (**)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo. <b>PLATO eco</b> ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenos con chorizo Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Menestra de verduras rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria ) con ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) <b>PLATO eco</b> Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b> Pasta esp.sin alergenos con tomate, queso y orégano (7) <b>Macedonia de fruta y leche (7) (**)</b>	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

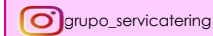
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin gluten ni huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 Gluten Cuscutillas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Melazas cáscara

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo y leche (7) (**)</b>	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenios (7) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenios) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenios con chorizo Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) "Tortilla" española (patata y cebolla) elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga (12) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Aroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada

### ¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojuno</b> (ragout de ternera guisada con zanahoria ) con ensalada Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	<b>Olla Castellana</b> (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con <b>pisto manchego</b> (12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenios) Complemento del cocido: garbanzos <b>ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) "Tortilla" francesa con queso elaborada con harina de garbanzos y ensalada (7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta esp.sin alergenios con tomate, queso y orégano (7) <b>Macedonia de fruta y leche (7) (**)</b>	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

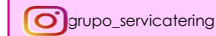
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin judías blancas ni pintas

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruentáceas	Huevas	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Puré de verduras sin legumbre (12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral (1,3,6,7,10)</b> Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
<b>Macarrones integrales</b> con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojonto</b> (ragout de ternera guisada con zanahoria) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<u>Pasta (1,3,6,10) con tomate</u> Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral (10,11,12)</b> Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

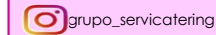
La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin judías blancas, judías pintas, judías verdes, zanahoria ni plátano

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruentáceas	Huevas	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos cíclicos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada (no zanahorias) (4) Piña en su jugo, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Puré de verduras (12) (no judías verdes ni zanahorias) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral (1,3,6,7,10)</b> Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos) (1,3,6,10) (no zanahorias) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , ave, ragout, ternera, chorizo (12) (no zanahorias) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (no zanahorias) (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) (no zanahorias) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Aroz dos delicias (maíz, fiambre de pavo) (no zanahorias) Salmon a la naranja con ensalada (no zanahorias) (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Coliflor rehogada con ajo y cebolla Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo) (no zanahorias) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) Tojonto (ragout de ternera guisada con zanahoria) con ensalada (no zanahorias) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Pasta (1,3,6,10) con tomate Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (no zanahorias) (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos) (1,3,6,10) (no zanahorias) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , ave, ragout, ternera, chorizo (12) (no zanahorias) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) (no zanahorias) Tortilla francesa con queso y ensalada (no zanahorias) (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral (10,11,12)</b> Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, caldo de verduras) (12) (no zanahorias) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) (no zanahorias) Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral (1,6,10)</b>	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, mandarina... (no plátano)

(\*) Preferiblemente cítrico.

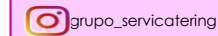
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruentáceas	Huevas	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo <b>PLATO eco</b> ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral</b> (1,3,6,7,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo</u> (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, zanahoria, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojuntó</b> (ragout de ternera guisada con zanahoria ) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Olla Castellana</b> (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <b>PLATO eco</b> <u>Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo</u> (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12), <u>(no garbanzos)</u> <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b> Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

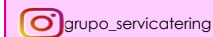
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica y aceite de oliva](#).



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruelidades	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
							cáscara						

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris

# VACACIONES



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.olivo)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (bebida de soja, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,10) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre de soja (6,8)
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con puré de patatas (sin leche) (10,11,12) Fruta de temporada y Postre de soja (6,8)

### ¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

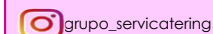
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOSOBO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznazo (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojonto (ragout de ternera guisada con zanahoria ) con ensalada Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y Postre de soja (6,8)
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa y ensalada (3) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta con tomate y orégano (1,3,6,10) Macedonia de fruta, bebida de soja (6) (**) y pan integral (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica y aceite de oliva](#).



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral</b> (1,3,6,7,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout temera (12) (sin carne de cerdo)</u> <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
<u>Macarrones integrales con tomate</u> (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza (12) <u>Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano.</u> Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de temera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada

### ¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOSOBO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <b>Tiznao</b> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <b>Tojonto</b> (ragout de temera guisada con zanahoria) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Olla Castellana</b> (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout temera (12) (sin carne de cerdo)</u> <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de temera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Patatas guisadas con verduras</u> (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

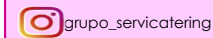
La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica

Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 Gluten Cereales Sin Gluten Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cacao

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate <u>Cinta de lomo adobada a la plancha c/ensalada de zanahoria y maíz</u> <b>Piña en su jugo, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Alubias blancas <b>ECO</b> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) <b>PLATO eco</b> <u>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla.</u> (3) Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Brócoli rehogado con ajitos Jamoncitos de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con <b>pasta integral</b> (1,3,6,7,10) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
<u>Macarrones integrales</u> con chorizo (1,3,6,10) <u>Filete de pollo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimienta roja, cebolla) <b>PLATO eco</b> <u>Tortilla española</u> (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza (12) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) <u>Tortilla francesa con ensalada</u> (3) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				

20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Tizno de pollo</u> (filete de pollo, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Puré de calabacín y puerros (12) <u>Tojonto</u> (ragout de ternera guisada con zanahoria) con ensalada Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Olla Castellana</u> (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de la huerta</u> Fruta de temporada (*) y <b>leche (7) (**)</b>	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de <b>pisto manchego</b> con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <b>PLATO eco</b> Complemento del cocido: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) <b>Yogurt natural sin azúcar (7) (*)</b> y Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) <b>PLATO eco</b> <u>Tortilla francesa con queso y ensalada</u> (3,7) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con <b>arroz integral</b> (10,11,12) Fruta, <b>leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) <u>Filete de pollo al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y <b>leche (7) (**)</b>	Crema Esaú (de legumbre) (12) <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b> Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10) <b>Macedonia de fruta, leche (7) (**)</b> y <b>pan integral</b> (1,6,10)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

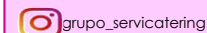
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú hipocalórico

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Miel

# VACACIONES



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
6		7 - Día mundial de la salud		8	9	10	
		76g Arroz con tomate 2R  Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4)  60 g Piña en su jugo, leche y 23g pan integral (3rac total)		100g Alubias blancas ECO 2R guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(SIN PATATA)  Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)  Fruta (*), leche y 20 gpan (3rac total)	300g Brócoli rehogado 1R con cebolla y ajito  Jamoncitos de pollo al horno con 45g pasta integral (1R) (1,3,6,10)  Fruta, leche y 23g pan integral (3rac total)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, 45g de fideos integrales - 1R) (1,3,6,10) desgrasada  Complemento del cocido: 55g de garbanzos 1R, zanahoria, sin chorizo, sin patatas  Yogurt natural sin azúcar (7), Fruta y 20 gpan (3rac total)	
13		14		15 - Día del niño	16	17	
90g Macarrones integrales 2R con tomate (1,3,6,10)  Filete de merluza al horno con ensalada (4)  Fruta, leche y 20 gpan (3rac total)		100g Lentejas ECO 2R Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (SIN PATATA)  Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)  Fruta (*), leche y 23g pan integral (3rac total)		Crema de calabaza (SIN PATATA)  Cinta de lomo adobada a la plancha con 60g de patata dado (2R)  Fruta, leche y 20 gpan (3rac total)	76g Arroz 3 delicias (zanahoria y fiambre de pavo) 2R  Salmón al horno con ensalada (4)  Fruta, leche y 23g pan integral (3rac total)	250g Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito 1R  Albóndigas de ternera en salsa con 80g puré de patata casero (elaborado con leche) 1R (7,10,11,12)  Yogurt natural sin azúcar (7), Fruta y 20 gpan (3rac total)	
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>							
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA		21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO		22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO		23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	
Paella mixta (76g Arroz 2R, ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)  Tiznao (bacalao, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,14) (sin patata)  Fruta, leche y 20 gpan (3rac total)		Puré de calabacín y puerros (SIN PATATA)  Tojuntó (ragout de ternera guisada con zanahoria) con 60g de patata dado (2R)  Fruta (*), leche y 23g pan integral (3rac total)		Olla Castellana (100g judías pintas 2R con zanahoria, cebolla, pimentón) (SIN PATATA)  Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4)  Fruta (*), leche y 20 gpan (3rac total)		250g Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito 1R  Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de 35g patatas panaderas 1R (3,12)  Fruta, leche y 23g pan integral (3rac total)	
27		28		29		30	
100g Lentejas ECO 2R Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (SIN PATATA)  Tortilla francesa y ensalada (3)  Fruta, leche y 20 gpan (3rac total)		300g Coliflor al ajoarriero 1R  Hamburguesa de ternera a la plancha con 40g arroz integral 1R (10,11,12)  Fruta (*), leche y 23g pan integral (3rac total)		130g Patatas 2R guisadas con verduras (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)  Filete de pescadilla al horno con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)  Fruta, leche y 20 gpan (3rac total)		250g Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito 1R  90g Pasta 2R con tomate y orégano (1,3,6,10)  Fruta, leche y 23g pan integral (3rac total)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (\*\*)


La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



# CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2026

## Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

 grupo\_servicatering

 ayre

 Central de CATERING



### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 Gluten Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Lacteos Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cásicos

		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>				
				
LUNES	MARTES	8	9	10
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta 	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta integral y Jamoncitos de pollo al horno (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*)
13	14	15 - Día del niño	16	17
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta integral y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta 	Túrmix de Crema de calabaza y Cinta de lomo adobada a la plancha (12) Compota de fruta 	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Salmón al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Menestra de verduras rehogadas, patatas y Albóndigas de ternera en salsa (10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*)
<b>¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!</b>				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Compota de fruta 	Túrmix de puré de calabacín y puerros y Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) Compota de fruta 	Túrmix de Olla castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) y filete de pescado al horno (4). Compota de fruta 	Túrmix de judías verdes, calabacín, patata y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta 	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) 
27	28	29	30	
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta 	Túrmix de Coliflor rehogada con ajo, cebolla, arroz integral y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12). Compota de fruta	Túrmix de patatas guisadas con verduras y filete de pescadilla al horno (4,12) Compota de fruta	Túrmix de crema esauí (de legumbres) y Pasta con tomate, queso y orégano (1,3,6,7,10,12) Compota de fruta 	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...