



MENÚ DE ABRIL 2025-2026

ALERGIA AL HUEVO

Primer Ciclo de Educación Infantil

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Empty menu box for Monday.

Empty menu box for Tuesday.

1
-Crema de zanahorias.
-Albóndigas en salsa y verduritas.
-Fruta variada.
-Puré de verduras con ternera.
-Yogur.

2
Semana Santa

3
Semana Santa

6
-Pasta sin gluten con tomate.
-Empanadillas de atún.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

7
-Arroz con migas de bacalao.
-Lomo adobado.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

8
-Brócoli en salsa.
-Hamburguesas a la plancha.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.

9
-Cocido extremeño (pollo, ternera, verduras y chorizo).
-Fideos sin gluten.
-Ensalada de tomate.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

10
-Crema de calabaza.
-Salmón en salsa con ensalada.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

13
-Arroz con tomate.
-Lenguado a la plancha.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

14
-Carillas estofado con verduras.
-Filete de pollo a la plancha.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

15
-Estofado de patatas con carne.
-Rabas de calamar y verduras.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

16
-Crema de zanahorias.
-Merluza a la plancha con ensalada.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.

17
-Macarrones sin gluten con tomate.
-Albóndigas en salsa de verduras.
-Fruta variada.
-Puré de verdura y pollo.
-Yogur.

20
-Marmitako de pescado.
-Filetes de lomo.
-Fruta variada.
-Puré de verdura y pavo.
-Yogur.

21
-Estofado de lentejas y verduras.
-Jamoncito de pollo con sala de verduras.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

22
-Espaguetis integrales.
-Salmón a la plancha con menestra.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

23
Festividad de San Jorge

24
-Estofado de arroz con pollo.
-Mini empanadillas de atún.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.

27
-Coliflor en salsa.
-Lomo a la plancha y ensalada.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

28
-Estofado de patatas y bacalao.
-Pollo empanado.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

29
-Pasta sin gluten de verduras con tomate.
-Merluza a la plancha y ensalada.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

30
-Cocido extremeño (pollo, ternera, verduras y chorizo).
-Fideos sin gluten.
-Ensalada de tomate.
-Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.



COLEGIO
Licenciados Reunidos
CENTRO CONCERTADO

