



Menú sin cerdo

CEIP HERMANOS GARCÍA NOBLEJAS

Abril 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		01	02	03
		 Vacaciones Semana Santa	 Vacaciones Semana Santa	 Vacaciones Semana Santa
06	07	08	09	10
 Vacaciones Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Muslo de pavo asado Patatas bastón Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con picadillo de huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera Fruta fresca y pan	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Merluza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Guiso de lentejas con sofrito casero Tortilla de patata y cebolla horno Yogur natural y pan
13	14	15	16	17
Espaguetis integrales al pesto Bacalao en salsa de tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de brócoli y zanahoria Alubias blancas a la boloñesa Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con picadillo de huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera Fruta fresca y pan	Judías verdes rehogadas Filete de pavo en salsa de tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan integral	Paella de arroz eco con verduritas (guisante, calabacín) Huevos duros con pisto manchego Yogur natural y pan
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Macarrones integrales napolitana (salsa tomate, orégano) Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Sopa de ave con picadillo de huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Pavo en salsa con champiñones Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Arroz a banda (marisco) Fajitas de soja con alubias blancas Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural y pan
27	28	29	30	
Arroz integral salteado con champiñones Abadejo al horno con eneldo Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de pavo con patatas Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Macarrones ecológicos con salsa de tomate Merluza guisada a la mediterránea (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, pera, naranja, mandarina y plátano/banana. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

Listado de alérgenos por plato para el Menú sin cerdo

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato		GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS	
sin cerdo	Semana 1	Lunes	Primero	#¡REF!																
			Segundo	#¡REF!																
			Guarnición	#¡REF!																
		Martes	Primero	-																
			Segundo	-																
			Guarnición	-																
		Miércoles	Primero	#¡REF!																
			Segundo	#¡REF!																
			Guarnición	#¡REF!																
	Semana 2	Jueves	Primero	#¡REF!																
			Segundo	#¡REF!																
			Guarnición	#¡REF!																
		Viernes	Primero	#¡REF!																
			Segundo	#¡REF!																
			Guarnición	#¡REF!																
		Lunes	Primero	#¡REF!																
			Segundo	#¡REF!																
			Guarnición	#¡REF!																
	Semana 3	Martes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate casera																
			Segundo	Muslo de pavo asado																
			Guarnición	Patatas bastón																
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con picadillo de huevo			5											12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo																
			Guarnición	-																
		Jueves	Primero	Tallarines al estilo asiático con verduras y s	1	2	5								9		11	12		14
			Segundo	Merluza al horno en piperrada				4												
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz																14
	Viernes	Primero	Guiso de lentejas con sofrito casero	1																
		Segundo	Tortilla de patata y cebolla horno			5														
		Guarnición	Tomate aliñado																14	
	Semana 4	Lunes	Primero	Espaguetis integrales al pesto		1	2	5							9		11			
			Segundo	Bacalao en salsa de tomate				4	5	6										
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria																14
		Martes	Primero	Crema de brócoli y zanahoria																14
			Segundo	Alubias blancas a la boloñesa	1								8	9	10					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz																14
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con picadillo de huevo			5											12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo																
			Guarnición	-																
	Jueves	Primero	Judías verdes rehogadas																	
		Segundo	Filete de pavo en salsa de tomate																	
		Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria																14	
	Viernes	Primero	Paella de arroz eco con verduritas (guisante																	
		Segundo	Huevos duros con pisto manchego			5														
		Guarnición	-																	
Semana 5	Lunes	Primero	Macarrones integrales napolitana (salsa tor	1										9		11				
		Segundo	Merluza al horno con ajo y perejil				4													
		Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate																14	
	Martes	Primero	Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria	1																
		Segundo	Tortilla de patata y cebolla horno			5														
		Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria																14	
	Miércoles	Primero	Sopa de ave con picadillo de huevo			5											12		14	
		Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo																	
		Guarnición	-																	
Jueves	Primero	Crema suave de calabacín, zanahoria y cala																14		
	Segundo	Pavo en salsa de champiñones																		
	Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz																14		
Viernes	Primero	Arroz a banda (marisco)	1	2	5	4	5	6					9					14		
	Segundo	Fajitas de soja con alubias blancas																		
	Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas																14		
Semana 6	Lunes	Primero	Arroz integral salteado con champiñones					4												
		Segundo	Abadejo al horno con eneldo				4													
		Guarnición	Patatas cocidas a la gallega																	
	Martes	Primero	Potaje de alubias blancas con verduras																	
		Segundo	Revuelto de pavo con patatas	1	2	5								9					14	
		Guarnición	Tomate con aliño de albahaca fresca																14	
	Miércoles	Primero	Macarrones ecológicos con salsa de tomate	1										9		11				
		Segundo	Merluza guisada a la mediterránea (tomate,				4													
		Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria																14	
Jueves	Primero	Guiso de patatas con sofrito de verduras																		
	Segundo	Meloso de garbanzos con verduritas.																		
	Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz																14		
Viernes	Primero	-																		
	Segundo	-																		
	Guarnición	-																		

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.



Menú sin carne

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		01	02	03
		 Vacaciones Semana Santa	 Vacaciones Semana Santa	 Vacaciones Semana Santa
06	07	08	09	10
 Vacaciones Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa vegetal horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan integral	Sopa de verduras con picadillo de huevo Hervido de col, patata y zanahoria Fruta fresca y pan	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Merluza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Guiso de lentejas con sofrito casero Tortilla de patata y cebolla horno Yogur natural y pan
13	14	15	16	17
Espaguetis integrales al pesto Bacalao en salsa de tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de brócoli y zanahoria Alubias blancas a la boloñesa Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Sopa de verduras con picadillo de huevo Hervido de col, patata y zanahoria Fruta fresca y pan	Judías verdes rehogadas Calabacín con champiñones salteados con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan integral	Paella de arroz eco con verduritas (guisante, calabacín) Huevos duros con pisto manchego Yogur natural y pan
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Macarrones integrales napolitana (salsa tomate, orégano) Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con picadillo de huevo Hervido de col, patata y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de espinacas con bechamel gratinados Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Arroz a banda (marisco) Fajitas de soja con alubias blancas Ensalada de lechuga y aceitunas Yogur natural y pan
27	28	29	30	
Arroz integral salteado con champiñones Abadejo al horno con eneldo Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de huevo salteado Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Macarrones ecológicos con salsa de tomate Merluza guisada a la mediterránea (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, pera, naranja, mandarina y plátano/banana. <i>La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.</i>

Listado de alérgenos por plato para el Menú sin carne

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

[illegible]

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.