



Menú sin gluten

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Filete de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Crema de champiñón Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones s/alérgenos con tomate Ternera con cebolla guisada Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de jamón serrano salteado Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Pescado rebozado s/alérgenos Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú F.secos

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de fideos Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones con crema de calabacín Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis integrales al pesto Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne con bechamel gratinados Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de pavo con patatas Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz integral a la milanesa (guisante, champiñón, carne picada) Abadejo con rebozado de pimiento y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú F.secos-legumbres

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Filete de ternera horno/plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Crema de champiñón Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz salteado con ajo Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Crema de puerro y zanahoria Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Revuelto de jamón serrano salteado Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Pescado rebozado s/alérgenos Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de espinacas Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú PLV-huevo-soja-gluten

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamonicitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Yogur de soja y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur de soja y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Filete de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Crema de champiñón Filete de ternera horno/plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur de soja y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Crema de puerro y zanahoria Ternera con cebolla guisada Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Jamoncito de pollo asado en su jugo Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Pescado rebozado s/alérgenos Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú PLV/Lactosa-F.secos

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamonicitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de fideos Pollo asado a las finas hierbas Yogur de soja y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur de soja y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur de soja y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de jamón serrano salteado Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Abadejo con rebozado de pimiento y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú Sésamo

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de fideos Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones con crema de calabacín Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Tortitas americanas y pan s/alérgenos	Alubias estofados con chorizo Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Magro de cerdo en salsa aromática Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis integrales al pesto Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de pavo con patatas Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz integral a la milanesa (guisante, champiñón, carne picada) Abadejo con rebozado de pimiento y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú Huevo-f.secos-cacahuete

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamonicitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de ternera horno/plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Jamoncito de pollo asado en su jugo Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Pescado rebozado s/alérgenos Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú F.secos-mostaza

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos con verduras Jamonicitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Tortitas americanas y pan s/alérgenos	Alubias estofados con chorizo Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis s/alérgenos aglio-olio Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Pollo asado a las finas hierbas Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones s/alérgenos con tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de pavo con patatas Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz integral a la milanesa (guisante, champiñón, carne picada) Abadejo con rebozado de pimiento y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú F.secos-ajo

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de fideos Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones con crema de calabacín Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Tortitas americanas y pan s/alérgenos	Alubias estofados con chorizo Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Pechuga de pollo horno/plancha Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis con zanahoria Filete de merluza a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne con bechamel gratinados Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Revuelto de pavo con patatas Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Abadejo con rebozado de pimiento y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú Huevo

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan integral	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Sopa de fideos Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan s/alérgenos
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones s/alérgenos con tomate Bacalao al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan s/alérgenos	Alubias salteadas con ajo y perejil Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga iceberg Fruta fresca y pan s/alérgenos	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan s/alérgenos
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de ternera horno/plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Espaguetis integrales al pesto Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan s/alérgenos	Sopa de ave con arroz Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan s/alérgenos	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan s/alérgenos
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional Patatas cocidas a la gallega Fruta fresca y pan s/alérgenos	Potaje de alubias blancas con verduras Jamoncito de pollo asado en su jugo Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan s/alérgenos	Arroz con verduras (pisto) Pescado rebozado s/alérgenos Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan s/alérgenos	Guiso de patatas con sofrito de verduras Meloso de garbanzos con verduritas. Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan s/alérgenos	Frutas 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.



Menú Anisakis

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan integral	Crema parmentiere (patata, puerro) Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Sopa de fideos Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones con crema de calabacín Filete de ternera horno/plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Tortitas americanas y pan	Alubias estofados con chorizo Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan integral	Sopa casera de estrellitas Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Crema de brócoli y zanahoria Magro de cerdo en salsa aromática Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Espaguetis integrales al pesto Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa casera de estrellitas Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Arroz caldoso con verduras Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ragout de magro al estilo tradicional 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	Arroz integral a la milanese (guisante, champiñón, carne picada) Filete de ternera horno/plancha 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	Frutas 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.



Menú Sin cerdo

CEIP INFANTA LEONOR

ABRIL 2026

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03
Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa	Vacaciones de Semana Santa
06	07	08	09	10
Vacaciones de Semana Santa	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de ternera horno/plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan integral	Crema parmentiere (patata, puerro) Mertuza al horno en piperrada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan	Tallarines al estilo asiático con verduras y soja Jamoncitos de pollo asados con hierbas provenzales Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con arroz Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Yogur y pan
DÍA DE LAS FAMILIAS	14	15	16	17
Macarrones con crema de calabacín Bacalao "dorado" Ensalada de lechuga y zanahoria Tortitas americanas y pan	Alubias salteadas con ajo y perejil Huevos duros con pisto manchego - Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con arroz Filete de pollo al horno con ajo y perejil Patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) Fruta fresca y pan	Paella de verduritas (guisante, calabacín) Garbanzos ecológicos guisados con calabaza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Crema de brócoli y zanahoria Pollo guisado con zanahoria Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
20	21	22	DÍA DEL LIBRO	24
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Espaguetis integrales al pesto Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con arroz Cocido completo estofado (garbanzo, ternera, pollo, tocino, chorizo) Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Ternera con champiñones guisada Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral	Arroz caldoso con verduras Dorado guisado a la vizcaína (tomate, pimiento, cebolla) Ensalada de lechuga y remolacha Yogur y pan
27	28	29	30	01
Macarrones ecológicos con salsa de tomate Ternera con cebolla guisada 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	Arroz con verduras (pisto) Abadejo con rebozado de pimiento y 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	Frutas 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.