

Menú BASAL 8º período (Abr-May Curso 2025-2026) Infantil Ciclo 2

27 ABRIL	28 ABRIL	29 ABRIL	30 ABRIL	1 MAYO (FESTIVO)
<p>Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS [cebolla, zanahoria, pimienta, patata, ajo]</p> <p>Tortilla de patatas y calabacín plancha con guarnición de tomate y maíz aliñados 3 crudo</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + pera</p>	<p>Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo] 3,13 crudo</p> <p>Pasta con salsa boloñesa [tomate, zanahoria, cebolla, cerdo] guisado 1,T3,T8,T13</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + plátano</p>	<p>Arroz salteado con salsa de tomate</p> <p>Merluza a la plancha al ajillo con guarnición de lechuga y maíz crudo 4,1</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2</p>	<p>Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] cocción</p> <p>Tortilla francesa homeada con guarnición de remolacha y cebolla aliñada 3,13 crudo</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + plátano</p>	<p>Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA cocción</p> <p>Magro de cerdo salteado en salsa [champiñones, calabaza, calabacín] con guarnición de arroz salteado al ajillo</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + naranja</p>
447,54 kcal 22,71gr grasas, 17,94gr proteínas, 42,13gr hidratos de carbono	446,95 kcal 11,35gr grasas, 14,53gr proteínas, 69,54gr hidratos de carbono	532,84 kcal 18,1gr grasas, 18,09gr proteínas, 72,52gr hidratos de carbono	489,65 kcal 23,75gr grasas, 18,17gr proteínas, 49,64gr hidratos de carbono	432,55 kcal 16,91gr grasas, 18,16gr proteínas, 51,2gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: PASTA + PESCADO + LÁCTEO
4 MAYO	5 MAYO	6 MAYO	7 MAYO	8 MAYO
<p>Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimienta, zanahoria]</p> <p>Salmon al horno con guarnición de remolacha y cebolla aliñada crudo 4,T5,T6</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + naranja</p>	<p>Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún] 4,13 crudo</p> <p>Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón [tomate, zanahoria, pimienta, cebolla, ajo] 4,6</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + pera</p>	<p>Crema de siete verduras cocción [patata, calabaza, cebolla, calabacín, zanahoria, puerro, guisantes]</p> <p>Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla] con guarnición de patatas al horno 13</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2</p>	<p>Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA 1,T3,T8,T13 cocción</p> <p>Tortilla francesa homeada con guarnición de tomate y maíz aliñados 3,13 crudo</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + manzana</p>	<p>Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate, pimienta, cebolla]</p> <p>Pavo salteado en salsa [cebolla, zanahoria, champiñones, pimienta rojo y verde] con guarnición de zanahoria aliñada crudo 8</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + plátano</p>
412,17 kcal 19,01gr grasas, 22,4gr proteínas, 37,56gr hidratos de carbono	429,31 kcal 12,51gr grasas, 10,08gr proteínas, 67,35gr hidratos de carbono	490,29 kcal 19,63gr grasas, 19,91gr proteínas, 57,54gr hidratos de carbono	525,65 kcal 24,21gr grasas, 15,8gr proteínas, 59,38gr hidratos de carbono	508,32 kcal 21,78gr grasas, 17,91gr proteínas, 59,08gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: ARROZ + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + LÁCTEO
11 MAYO	12 MAYO	13 MAYO	14 MAYO	15 MAYO
<p>Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo] 3,13 crudo</p> <p>Atún guisado en salsa de tomate con guarnición de arroz salteado 4</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + naranja</p>	<p>Potaje de garbanzos con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimientos y tomate] 13</p> <p>Tortilla de patatas y calabacín plancha con guarnición de zanahoria aliñada 3 crudo</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + manzana</p>	<p>Arroz tres delicias salteado [guisante, cebolla, zanahoria y huevo] 3</p> <p>Albóndigas de pollo guisadas en salsa española [zanahoria, tomate, cebolla y champiñones] con guarnición de remolacha y cebolla crudo 1,8,13</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + pera</p>	<p>Pasta con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimienta rojo] 1,T3,T8,T13 salteada</p> <p>Lomo de cerdo al horno encebollado</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + yogur natural azucarado 2</p>	<p>Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA cocción</p> <p>Tortilla de patatas homeada con guarnición de lechuga y tomate crudo 3</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + plátano</p>
434,73 kcal 19,12gr grasas, 20,69gr proteínas, 40,43gr hidratos de carbono	493,2 kcal 26,44gr grasas, 17,55gr proteínas, 45,82gr hidratos de carbono	537,75 kcal 14,88gr grasas, 17,39gr proteínas, 82,51gr hidratos de carbono	503,74 kcal 17,02gr grasas, 23,65gr proteínas, 61,87gr hidratos de carbono	491,79 kcal 23,64gr grasas, 14,53gr proteínas, 54,47gr hidratos de carbono
PROP. CENA: PASTA + HUEVO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: ARROZ + CARNE + LÁCTEO
18 MAYO	19 MAYO	20 MAYO	21 MAYO	22 MAYO
<p>Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún] 4,13 crudo</p> <p>Lasaña boloñesa con pollo y ternera homeada 1,2,3</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + yogur natural azucarado 2</p>	<p>Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate, pimienta, cebolla]</p> <p>Magro de cerdo salteado en salsa [calabacín, calabaza y champiñones] con guarnición de remolacha y cebolla crudo 8</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + plátano</p>	<p>Crema de siete verduras cocción [patata, calabaza, cebolla, calabacín, zanahoria, puerro, guisantes]</p> <p>Tortilla de patatas homeada con guarnición de tomate y maíz aliñados crudo 3</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + manzana</p>	<p>Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] cocción</p> <p>Churrasquito de pollo al limón al horno con guarnición de arroz salteado</p> <p>Agua + pan 100% integral ECOLÓGICO 1,78,T11,T12 + pera</p>	<p>Guiso de arroz con verduras [cebolla, tomate, champiñones]</p> <p>Abadejo al horno en salsa de verduras [zanahoria, pimienta rojo, pimienta verde y cebolla] con guarnición de zanahoria y maíz aliñados crudo 4</p> <p>Agua + pan 1,78,T11 + naranja</p>
475,04 kcal 24,78gr grasas, 17,52gr proteínas, 44,43gr hidratos de carbono	441,59 kcal 14,17gr grasas, 18,21gr proteínas, 58,82gr hidratos de carbono	451,28 kcal 20,18gr grasas, 15,34gr proteínas, 51,48gr hidratos de carbono	480,58 kcal 17,05gr grasas, 19,27gr proteínas, 60,89gr hidratos de carbono	530,99 kcal 20,7gr grasas, 18,4gr proteínas, 67,19gr hidratos de carbono
PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: PASTA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA + HUEVO + LÁCTEO
<p>ALÉRGICOS: 1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T: TRAZAS *FORMA DE COCINADO *AOVE: Aceite de oliva virgen extra</p>				

