



MENÚ SEMANAL

MENÚ CELÍACOS - ABRIL 2026

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate y pavo - Lomo de Sajonia con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Macaroni in tomato sauce with turkey</i> <i>Ham fillet with tomato salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 746- Lip: 35- Hc: 81- Pro: 34 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli rehogado al ajillo - Tortilla de patata con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Sauteed broccoli</i> <i>Spanish omelet with salad</i> <i>Banana</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 583- Lip: 35- Hc: 58- Pro: 17 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo con pollo y fideos - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Chicken soup</i> <i>Baked salmon with organic salad</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 600- Lip: 27- Hc: 60- Pro: 33 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with rice</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 632- Lip: 32- Hc: 73- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Pork sauce with fries</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p><i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with tuna</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Organic apple</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Rice with chicken</i> <i>Monkfish in sauce with salad</i> <i>Strawberries</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 466- Lip: 16- Hc: 54- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan y agua <p><i>Stewed peas with ham</i> <i>Spanish omelet with salad</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 603- Lip: 35- Hc: 46- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales con tomate y chorizo - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with chorizo</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 646- Lip: 32- Hc: 73- Pro: 22 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Solla al horno con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Baked sole with salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 556- Lip: 28- Hc: 55- Pro: 25 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Leeks cream</i> <i>Chicken legs in sauce with potatoes</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 649- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 32 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de jamón y queso con patatas chips / Helado)</p> <p>"BOOK DAY" SPECIAL DAY (Letters soup / Cordon bleu / Ice cream)</p> <p>23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con calabaza - Merluza al ajillo con lechuga y pepino - Actimel - Pan y agua <p><i>Stewed beans with pumpkin</i> <i>Hake in garlic sauce with salad</i> <i>Actimel</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 538- Lip: 25- Hc: 57- Pro: 29 24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Huevos revueltos con york y champiñones - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with fish</i> <i>Scrambled eggs with ham and mushrooms</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 565- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 26 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Rice in tomato sauce</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 600- Lip: 18- Hc: 87- Pro: 20 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream</i> <i>Chicken legs in sauce with tomato salad</i> <i>Banana</i> <i>Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.



La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO - ABRIL 2026



LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 <ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Lomo de Sajonia con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Whole macaroni in tomato sauce with turkey Ham fillet with tomato salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 737- Lip: 35- Hc: 83- Pro: 34 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Merluza a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Broccoli au gratin Grilled hake with salad Banana Bread and water</i></p> <p>Kcal: 501- Lip: 22- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed lentils with vegetables Baked salmon with organic salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 671- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 35 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur natural - Pan integral y agua <p><i>Vegetables cream Meatballs in sauce with whole rice Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with tuna Baked cod with salad Organic apple Bread and water</i></p> <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Whole rice with chicken Monkfish in sauce with salad Strawberries Bread and water</i></p> <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Lacón asado con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p><i>Stewed peas with ham Baked ham with salad Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 564- Lip: 28- Hc: 47- Pro: 36 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Bacalao al horno con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Whole pasta in tomato sauce with chorizo Baked cod with salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Solla al horno con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with pork Baked sole with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 556- Lip: 28- Hc: 55- Pro: 25 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Organic stewed lentils with vegetables Chicken legs in sauce with potatoes Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Lomo fresco con patatas chips / Plátano)</p> <p>"BOOK DAY" SPECIAL DAY (Letters soup / Pork loin with chips / Banana)</p> <p>23</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Lomo de Sajonia con champiñones rehogados - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with fish Ham fillet with mushrooms Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 620- Lip: 33- Hc: 52- Pro: 34 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Yogurt Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Whole rice in tomato sauce Baked fish with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream Chicken legs in sauce with tomato salad Banana Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 - 9 años.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 <ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Lomo de Sajonia con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Whole macaroni in tomato sauce with turkey Ham fillet with tomato salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 737- Lip: 35- Hc: 83- Pro: 34 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli rehogado al ajillo - Tortilla de patata con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Sauteed broccoli Spanish omelet with salad Banana Bread and water</i></p> <p>Kcal: 583- Lip: 35- Hc: 58- Pro: 17 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed lentils with vegetables Baked salmon with organic salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 671- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 35 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur de soja - Pan integral y agua <p><i>Vegetables cream Meatballs in sauce with whole rice Soy yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 580- Lip: 32- Hc: 62- Pro: 20 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with tuna Baked cod with salad Organic apple Bread and water</i></p> <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Whole rice with chicken Monkfish in sauce with salad Strawberries Bread and water</i></p> <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Tortilla de bonito con lechuga y pepino - Yogur de soja - Pan integral y agua <p><i>Stewed peas with ham Tuna omelet with salad Soy yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 440- Lip: 22- Hc: 34- Pro: 31 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Whole pasta in tomato sauce with chorizo Omelet with salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 637- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 22 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Solla al horno con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with pork Baked sole with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 556- Lip: 28- Hc: 55- Pro: 25 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Organic stewed lentils with vegetables Chicken legs in sauce with potatoes Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Lomo fresco con patatas chips / Plátano)</p> <p>"BOOK DAY" SPECIAL DAY (Letters soup / Pork loin with chips / Banana)</p> <p>23</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Huevos revueltos con york y champiñones - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with fish Scrambled eggs with ham and mushrooms Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 565- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 26 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur de soja - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Soy yogurt Bread and water</i></p> <p>Kcal: 600- Lip: 25- Hc: 58- Pro: 42 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Whole rice in tomato sauce Baked fish with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream Chicken legs in sauce with tomato salad Banana Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.



La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS A LA LEGUMBRE – ABRIL 2026



LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Croquetas de jamón y pollo con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Whole macaroni in tomato sauce with turkey</i> <i>Ham and chicken croquettes with tomato salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 674- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Tortilla de patata con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Brocoli au gratin</i> <i>Spanish omelet with salad</i> <i>Banana</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 616- Lip: 36- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo con pollo y fideos - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Chicken soup</i> <i>Baked salmon with organic salad</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 600- Lip: 27- Hc: 60- Pro: 33 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur natural - Pan integral y agua <p><i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with whole rice</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Pork sauce with fries</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Pera - Pan y agua <p><i>Chicken soup</i> <i>Roasted veal with vegetables</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 613- Lip: 21- Hc: 66- Pro: 44 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with tuna</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Organic apple</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Whole rice with chicken</i> <i>Monkfish in sauce with salad</i> <i>Strawberries</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menestra de verduras rehogadas - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p><i>Vegetable stew</i> <i>Cheese omelet with salad</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 546- Lip: 33- Hc: 47- Pro: 22 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Whole pasta in tomato sauce with chorizo</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 637- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 22 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Rabas de calamar con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Fried squid with salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 616- Lip: 29- Hc: 65- Pro: 31 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Leeks cream</i> <i>Chicken legs in sauce with potatoes</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 649- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 32 22</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de jamón y queso con patatas chips / Helado)</p> <p style="text-align: center;">“BOOK DAY” SPECIAL DAY (Letters soup / Cordon bleu / Ice cream)</p> <p style="text-align: center;">23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada con pimentón - Merluza al ajillo con lechuga y pepino - Actimel - Pan integral y agua <p><i>Stewed cauliflower</i> <i>Baked hake with salad</i> <i>Actimel</i> <i>Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 422- Lip: 25- Hc: 31- Pro: 21 24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Huevos revueltos con york y champiñones - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with fish</i> <i>Scrambled eggs with ham and mushrooms</i> <i>Orange</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 565- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 26 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Chicken soup</i> <i>Roasted veal with vegetables</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Whole rice in tomato sauce</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Pear</i> <i>Bread and water</i></p> <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream</i> <i>Chicken legs in sauce with tomato salad</i> <i>Banana</i> <i>Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 <ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Pollo en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Chicken in sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 677- Lip: 38- Hc: 62- Pro: 32 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Croquetas de pollo con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Whole macaroni in tomato sauce with turkey Chicken croquettes with tomato salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 674- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Tortilla de patata con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Broccoli au gratin Spanish omelet with salad Banana Bread and water</i></p> <p>Kcal: 616- Lip: 36- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Salmón al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed lentils with vegetables Baked salmon with organic salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 671- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 35 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur natural - Pan integral y agua <p><i>Vegetables cream Meatballs in sauce with whole rice Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Pollo en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Chicken in sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 677- Lip: 38- Hc: 62- Pro: 32 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with tuna Baked cod with salad Organic apple Bread and water</i></p> <p>Kcal: 644- Lip: 23- Hc: 75- Pro: 37 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Rape en salsa con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Whole rice with chicken Monkfish in sauce with salad Strawberries Bread and water</i></p> <p>Kcal: 457- Lip: 16- Hc: 56- Pro: 26 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados al ajillo - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p><i>Stewed peas Cheese omelet with salad Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 590- Lip: 32- Hc: 48- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Whole pasta in tomato sauce Omelet with salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 628- Lip: 29- Hc: 75- Pro: 20 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pavo - Rabas de calamar con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with turkey Fried squid with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 612- Lip: 25- Hc: 65- Pro: 33 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Organic stewed lentils with vegetables Chicken legs in sauce with potatoes Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de ternera y queso con patatas chips / Helado)</p> <p style="text-align: center;">“BOOK DAY” SPECIAL DAY (Letters soup / Cordon bleu (veal) / Ice cream)</p> <p style="text-align: center;">23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con calabaza - Merluza al ajillo con lechuga y pepino - Actimel - Pan integral y agua <p><i>Stewed beans with pumpkin Hake in garlic sauce with salad Actimel Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 529- Lip: 25- Hc: 59- Pro: 29 24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pescado - Huevos revueltos con champiñones - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with fish Scrambled eggs with mushrooms Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 543- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 22 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Yogurt Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Palometa al horno con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Whole rice in tomato sauce Baked fish with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 591- Lip: 18- Hc: 89- Pro: 20 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream Chicken legs in sauce with tomato salad Banana Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.



La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – ABRIL 2026


LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate y pavo - Croquetas de jamón y pollo con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Whole macaroni in tomato sauce with turkey Ham and chicken croquettes with tomato salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 674- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Tortilla de patata con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Broccoli au gratin Spanish omelet with salad Banana Bread and water</i></p> <p>Kcal: 616- Lip: 36- Hc: 62- Pro: 25 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con verduras - Pollo al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Stewed lentils with vegetables Baked chicken with organic salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 708- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 41 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur natural - Pan integral y agua <p style="text-align: right;"><i>Vegetables cream Meatballs in sauce with whole rice Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y queso - Cinta de lomo con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Pasta in tomato sauce with cheese Pork loin with salad Organic apple Bread and water</i></p> <p>Kcal: 654- Lip: 28- Hc: 74- Pro: 32 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con pollo - Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Whole rice with chicken Veal filets with salad Strawberries Bread and water</i></p> <p>Kcal: 520- Lip: 19- Hc: 53- Pro: 36 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p style="text-align: right;"><i>Stewed peas with ham Cheese omelet with salad Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 594- Lip: 35- Hc: 48- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Tortilla francesa con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Whole pasta in tomato sauce with chorizo Omelet with salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 637- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 22 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Lacón asado al horno con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Stewed potatoes with pork Baked ham with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 725- Lip: 44- Hc: 55- Pro: 31 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco guisadas con verduras - Jamoncitos de pollo en salsa con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Organic stewed lentils with vegetables Chicken legs in sauce with potatoes Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 758- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 42 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Librillos de jamón y queso con patatas chips / Helado)</p> <p>"BOOK DAY" SPECIAL DAY (Letters soup / Cordon bleu / Ice cream)</p> <p>23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con calabaza - Lomo de sajonia con lechuga y pepino - Actimel - Pan integral y agua <p style="text-align: right;"><i>Stewed beans with pumpkin Ham fillet with salad Actimel Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 610- Lip: 32- Hc: 58- Pro: 35 24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con pollo - Huevos revueltos con york y champiñones - Naranja - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Stewed potatoes with chicken Scrambled eggs with ham and mushrooms Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 642- Lip: 38- Hc: 52- Pro: 30 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Yogurt Bread and water</i></p> <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Ragú de pavo con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Whole rice in tomato sauce Turkey ragout with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 706- Lip: 24- Hc: 92- Pro: 35 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Pollo en pepitoria con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p style="text-align: right;"><i>Zucchini cream Chicken legs in sauce with tomato salad Banana Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 673- Lip: 33- Hc: 71- Pro: 33 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate - Lomo de Sajonia con rodajas de tomate - Pera - Pan y agua <p><i>Whole macaroni in tomato sauce Ham fillet with tomato salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 737- Lip: 35- Hc: 83- Pro: 34 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Salchichas Frankfurt con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p><i>Broccoli au gratin Sausages with salad Banana Bread and water</i></p> <p>Kcal: 742- Lip: 49- Hc: 61- Pro: 29 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Ragú de ternera con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p><i>Soup Veal ragout with organic salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 737- Lip: 33- Hc: 75- Pro: 44 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Yogur natural - Pan integral y agua <p><i>Vegetables cream Meatballs in sauce with whole rice Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 623- Lip: 32- Hc: 75- Pro: 19 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza con picatostes - Magro en salsa con patatas fritas - Naranja - Pan y agua <p><i>Pumpkin cream with croutons Pork sauce with fries Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 659- Lip: 41- Hc: 58- Pro: 23 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Pera - Pan y agua <p><i>Soup Roasted veal with vegetables Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 613- Lip: 21- Hc: 66- Pro: 44 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y queso - Cinta de lomo con lechuga y maíz - Manzana eco - Pan y agua <p><i>Pasta in tomato sauce with cheese Pork loin with salad Organic apple Bread and water</i></p> <p>Kcal: 654- Lip: 28- Hc: 74- Pro: 32 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral guisado con verduras - Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria - Fresas - Pan y agua <p><i>Whole rice with vegetables Veal filets with salad Strawberries Bread and water</i></p> <p>Kcal: 515- Lip: 16- Hc: 53- Pro: 32 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menestra de verduras rehogadas - Lacón asado con lechuga y pepino - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p><i>Vegetables stew Baked ham with salad Yogurt Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 588- Lip: 35- Hc: 47- Pro: 28 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y chorizo - Ragú de ternera con lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua <p><i>Whole pasta in tomato sauce with chorizo Veal in sauce with salad Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 757- Lip: 34- Hc: 81- Pro: 43 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Lacón asado al horno con lechuga y tomate cherry - Pera - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with pork Baked ham with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 725- Lip: 44- Hc: 55- Pro: 31 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros - Escalopines de ternera con patatas panaderas - Naranja - Pan y agua <p><i>Leeks cream Veal filets with potatoes Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 580- Lip: 31- Hc: 51- Pro: 32 22</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DÍA DEL LIBRO (Sopa de letras / Lomo fresco con patatas chips / Plátano)</p> <p>“BOOK DAY” SPECIAL DAY (Letters soup / Pork loin with fries / Banana)</p> <p>23</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con zanahoria - Lomo de Sajonia con champiñones rehogados - Naranja - Pan y agua <p><i>Stewed potatoes with carrots Ham fillet with mushrooms Orange Bread and water</i></p> <p>Kcal: 618- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 32 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Yogur natural - Pan y agua <p><i>Soup Roasted veal with vegetables Yogurt Bread and water</i></p> <p>Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral con salsa de tomate - Ragú de ternera con lechuga eco y maíz - Pera - Pan y agua <p><i>Whole rice in tomato sauce Veal ragout with salad Pear Bread and water</i></p> <p>Kcal: 706- Lip: 24- Hc: 92- Pro: 35 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Salchichas Frankfurt con rodajas de tomate - Plátano - Pan y agua <p><i>Zucchini cream Sausages with tomato salad Banana Whole bread and water</i></p> <p>Kcal: 739- Lip: 47- Hc: 66- Pro: 21 30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.