

LUNES / MONDAY

- Coliflor rehogada al ajillo
- Salchichas Frankfurt con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Sauteed cauliflower
Sausages with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 641- Lip: 47- Hc: 41- Pro: 19
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y queso
- Lomo de sajonia con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Whole spaghetti in tomato sauce with cheese
Ham fillet with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 677- Lip: 28- Hc: 82- Pro: 32
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Lomo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Vegetables cream
Pork in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 798- Lip: 36- Hc: 90- Pro: 37
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa juliana de verduras con fideos
- Ternera asada al horno con patata y verduras

- Yogur
- Pan y agua

*Vegetables soup
Roasted veal with vegetables
Yogurt
Bread and water*

Kcal: 544- Lip: 23- Hc: 50- Pro: 36
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Escalopines de ternera con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan integral y agua

*Stewed potatoes with pork
Veal fillets with salad
Organic apple
Whole bread and water*

Kcal: 672- Lip: 39- Hc: 45- Pro: 40
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y leche
- Pan y agua

*Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water*

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Crema de zanahorias
- Salchichas Frankfurt con quinoa

- Manzana y leche
- Pan y agua

*Carrots cream
Sausages with quinoa
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 722- Lip: 47- Hc: 61- Pro: 19
10

- Macarrones integrales con tomate y queso
- Escalopines de ternera con lechuga

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole macaroni in tomato sauce with cheese
Veal fillets with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 656- Lip: 25- Hc: 78- Pro: 42
11

- Sopa castellana con fideos y jamón
- Ragú de ternera al horno con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Garlic soup
Veal ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 854- Lip: 46- Hc: 65- Pro: 51
12

- Brócoli gratinado con bechamel
- Cinta de lomo con lechuga y pepino
- Yogur de sabores

- Pan integral y agua

*Broccoli au gratin
Pork loin with salad
Yogurt
Whole bread and water*

Kcal: 567- Lip: 34- Hc: 38- Pro: 36
13

- Coliflor salteada
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

*Sauteed cauliflower
Baked ham with potatoes
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 522- Lip: 34- Hc: 35- Pro: 22
16

- Espirales integrales con york y maíz
- Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole pasta with ham and corn
Veal fillets with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 651- Lip: 23- Hc: 79- Pro: 41
17

- Sopa juliana de verduras con fideos
- Ternera asada al horno con patata y verduras

- Actimel
- Pan y agua

*Vegetables soup
Roasted veal with vegetables
Actimel
Bread and water*

Kcal: 544- Lip: 23- Hc: 50- Pro: 36
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Lomo fresco con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Pumpkin cream with croutons
Pork loin with salad
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 638- Lip: 31- Hc: 74- Pro: 26
19

- Arroz frito con york
- Albóndigas en salsa con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan integral y agua

*Fried rice with ham
Meatballs in sauce with salad
Tangerine and milk
Whole bread and water*

Kcal: 696- Lip: 31- Hc: 95- Pro: 18
20

- Arroz integral guisado con verduras
- Cinta de lomo con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed whole rice with vegetables
Pork loin with ratatouille
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 54- Pro: 28
23

- Crema de verduras
- Salchichas Frankfurt con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Vegetables cream
Sausages with tomato salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 652- Lip: 47- Hc: 43- Pro: 20
24

- Coditos con salsa de tomate y queso
- Lomo de sajonia con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

*Pasta in tomato sauce with cheese
Ham fillet with organic salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 711- Lip: 33- Hc: 79- Pro: 33
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada griega de pepino/ Gyros de ternera/ Yogur)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Greek salad / Veal Gyros / Yogurt)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO, HUEVO, LEGUMBRES Y AVES – MARZO 2026

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.
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

- Coliflor rehogada al ajillo
- Tortilla francesa con lechuga y pepino

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Sauteed cauliflower
Omelet with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 417- Lip: 27- Hc: 36- Pro: 13
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis con tomate y pavo
- Salmón al limón con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Spaghetti in tomato sauce with turkey
Salmon in lemon sauce with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 761- Lip: 36- Hc: 84- Pro: 31
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 733- Lip: 33- Hc: 85- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Yogurt
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan y agua

*Stewed potatoes with pork
Baked cod with salad
Organic apple
Bread and water*

Kcal: 691- Lip: 40- Hc: 47- Pro: 35
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y leche
- Pan y agua

*Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water*

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Guisantes rehogados con jamón
- Solla al horno con lechuga y maíz
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Sautéed peas with ham
Baked sole with salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 414- Lip: 18- Hc: 45- Pro: 24
10

- Macarrones con tomate y atún
- Merluza al ajo y perejil con lechuga

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Macaroni in tomato sauce with tuna
Hake in garlic sauce with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 586- Lip: 20- Hc: 80- Pro: 26
11

- Judías estofadas con verduras
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed beans with vegetables
Turkey ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 653- Lip: 29- Hc: 73- Pro: 42
12

- Brócoli rehogado al ajillo
- Tortilla de patatas con lechuga y pepino

- Yogur de sabores
- Pan y agua

*Sauteed broccoli
Spanish omelet with salad
Yogurt
Bread and water*

Kcal: 554- Lip: 37- Hc: 39- Pro: 19
13

- Judías verdes rehogadas
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

*Organic stewed lentils with pumpkin
Baked ham with potatoes
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 600- Lip: 39- Hc: 41- Pro: 29
16

- Espirales con york y maíz
- Abadejo al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Pasta with ham and corn
Baked fish with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 635- Lip: 25- Hc: 81- Pro: 26
17

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Actimel
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Actimel
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Tortilla de bonito con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Pumpkin cream with croutons
Tuna omelet with salad
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 557- Lip: 25- Hc: 74- Pro: 19
19

- Coliflor salteada con pimentón
- Solla en salsa con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan y agua

*Sauteed cauliflower
Sole in sauce with salad
Tangerine and milk
Bread and water*

Kcal: 454- Lip: 28- Hc: 38- Pro: 17
20

- Arroz guisado con magro
- Bacalao al horno con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed rice with pork
Baked cod with ratatouille
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 771- Lip: 30- Hc: 91- Pro: 36
23

- Menestra de verduras rehogadas
- Tortilla de york con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Vegetable stew
Ham omelet with tomato salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 406- Lip: 20- Hc: 45- Pro: 19
24

- Coditos a la carbonara con nata y bacon
- Rape al horno con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

*Carbonara pasta
Baked monkfish with organic salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 739- Lip: 38- Hc: 79- Pro: 25
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada de garbanzos / Gyros (de trigo) de pollo/ Helado)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Chickpeas salad / Chicken Gyros / Ice cream)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ CELÍACOS – MARZO / MARCH 2026



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.
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

- Lentejas estofadas con chorizo
- Lomo de sajonia con lechuga y pepino

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Stewed lentils with chorizo
Ham fillet with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 695- Lip: 33- Hc: 68- Pro: 37
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Salmón al limón con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Whole spaghetti in tomato sauce with turkey
Salmon in lemon sauce with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 752- Lip: 36- Hc: 84- Pro: 33
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 733- Lip: 33- Hc: 85- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Yogurt
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan integral y agua

*Stewed potatoes with pork
Baked cod with salad
Organic apple
Whole bread and water*

Kcal: 682- Lip: 40- Hc: 47- Pro: 37
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria
- Mandarina y leche
- Pan y agua

*Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water*

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Guisantes rehogados con jamón
- Solla al horno con lechuga y maíz
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Sautéed peas with ham
Baked sole with salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 414- Lip: 18- Hc: 45- Pro: 24
10

- Macarrones integrales con tomate y atún
- Merluza al ajo y perejil con lechuga
- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole macaroni in tomato sauce with tuna
Hake in garlic sauce with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 577- Lip: 20- Hc: 80- Pro: 28
11

- Judías estofadas con verduras
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate
- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed beans with vegetables
Turkey ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 653- Lip: 29- Hc: 73- Pro: 42
12

- Brócoli gratinado con bechamel
- Cinta de lomo con lechuga y pepino
- Yogur de sabores
- Pan integral y agua

*Broccoli au gratin
Pork loin with salad
Yogurt
Whole bread and water*

Kcal: 567- Lip: 34- Hc: 38- Pro: 36
13

- Judías verdes rehogadas
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

*Organic stewed lentils with pumpkin
Baked ham with potatoes
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 600- Lip: 39- Hc: 41- Pro: 29
16

- Espirales integrales con york y maíz
- Abadejo al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole pasta with ham and corn
Baked fish with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 626- Lip: 25- Hc: 81- Pro: 28
17

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Actimel
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Actimel
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Pollo a la plancha con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Pumpkin cream with croutons
Chicken fillet with salad
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 566- Lip: 22- Hc: 74- Pro: 27
19

- Lentejas eco guisadas con verduras
- Solla en salsa con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan integral y agua

*Organic stewed lentils with vegetables
Sole in sauce with salad
Tangerine and milk
Whole bread and water*

Kcal: 593- Lip: 28- Hc: 65- Pro: 28
20

- Arroz integral guisado con magro
- Bacalao al horno con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed whole rice with pork
Baked cod with ratatouille
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 780- Lip: 30- Hc: 91- Pro: 34
23

- Menestra de verduras rehogadas
- Salchichas de pavo con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Vegetable stew
Turkey sausages with tomato salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 599- Lip: 40- Hc: 47- Pro: 21
24

- Coditos a la carbonara con nata y bacon
- Rape al horno con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

*Carbonara pasta
Baked monkfish with organic salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 739- Lip: 38- Hc: 79- Pro: 25
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada de garbanzos / Gyros de pollo/ Yogur)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Chickpeas salad / Chicken Gyros / Yogurt)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – MARZO / MARCH 2026

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.
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

- Lentejas estofadas con chorizo
- Tortilla francesa con lechuga y pepino

- Naranja y bebida de soja
- Pan y agua

*Stewed lentils with chorizo
Omelet with salad
Orange and soy milk
Bread and water*

Kcal: 555- Lip: 26- Hc: 59- Pro: 26
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Salmón al limón con rodajas de tomate

- Pera y bebida de soja
- Pan y agua

*Whole spaghetti in tomato sauce with turkey
Salmon in lemon sauce with tomato salad
Pear and soy milk
Bread and water*

Kcal: 700- Lip: 32- Hc: 79- Pro: 33
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y bebida de soja
- Pan y agua

*Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and soy milk
Bread and water*

Kcal: 681- Lip: 29- Hc: 80- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur de soja
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Soy yogurt
Bread and water*

Kcal: 600- Lip: 25- Hc: 59- Pro: 42
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Manzana eco y bebida de soja
- Pan integral y agua

*Stewed potatoes with pork
Baked cod with salad
Organic apple
Whole bread and water*

Kcal: 630- Lip: 36- Hc: 42- Pro: 37
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y bebida de soja
- Pan y agua

*Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and soy milk
Bread and water*

Kcal: 563- Lip: 16- Hc: 97- Pro: 16
9

- Guisantes rehogados con jamón
- Solla al horno con lechuga y maíz
- Manzana y bebida de soja
- Pan y agua

*Sautéed peas with ham
Baked sole with salad
Apple and soy milk
Bread and water*

Kcal: 362- Lip: 14- Hc: 40- Pro: 24
10

- Macarrones integrales con tomate y atún
- Merluza al ajo y perejil con lechuga

- Naranja y bebida de soja
- Pan y agua

*Whole macaroni in tomato sauce with tuna
Hake in garlic sauce with salad
Orange and soy milk
Bread and water*

Kcal: 525- Lip: 16- Hc: 75- Pro: 28
11

- Judías estofadas con verduras
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate

- Pera y bebida de soja
- Pan y agua

*Stewed beans with vegetables
Turkey ragout with tomato salad
Pear and soy milk
Bread and water*

Kcal: 601- Lip: 25- Hc: 68- Pro: 42
12

- Brócoli rehogado al ajillo
- Tortilla de patatas con lechuga y pepino

- Yogur de soja
- Pan integral y agua

*Sauteed broccoli
Spanish omelet with salad
Soy yogurt
Whole bread and water*

Kcal: 518- Lip: 38- Hc: 26- Pro: 21
13

- Judías verdes rehogadas
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y bebida de soja
- Pan y agua

*Organic stewed lentils with pumpkin
Baked ham with potatoes
Apple and soy milk
Bread and water*

Kcal: 548- Lip: 35- Hc: 37- Pro: 29
16

- Espirales integrales con york y maíz
- Abadejo al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja y bebida de soja
- Pan y agua

*Whole pasta with ham and corn
Baked fish with salad
Orange and soy milk
Bread and water*

Kcal: 574- Lip: 21- Hc: 76- Pro: 28
17

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur de soja
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Soy yogurt
Bread and water*

Kcal: 600- Lip: 25- Hc: 58- Pro: 42
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Tortilla de bonito con lechuga y maíz

- Plátano y bebida de soja
- Pan y agua

*Pumpkin cream with croutons
Tuna omelet with salad
Banana and soy milk
Bread and water*

Kcal: 505- Lip: 21- Hc: 69- Pro: 19
19

- Lentejas eco guisadas con verduras
- Solla en salsa con lechuga y tomate

- Mandarina y bebida de soja
- Pan integral y agua

*Organic stewed lentils with vegetables
Sole in sauce with salad
Tangerine and soy milk
Whole bread and water*

Kcal: 541- Lip: 24- Hc: 60- Pro: 28
20

- Arroz integral guisado con magro
- Bacalao al horno con pisto manchego
- Pera y bebida de soja
- Pan y agua

*Stewed whole rice with pork
Baked cod with ratatouille
Pear and soy milk
Bread and water*

Kcal: 526- Lip: 21- Hc: 54- Pro: 34
23

- Menestra de verduras rehogadas
- Tortilla de york con rodajas de tomate
- Manzana y bebida de soja
- Pan y agua

*Vegetable stew
Ham omelet with tomato salad
Apple and soy milk
Bread and water*

Kcal: 354- Lip: 16- Hc: 40- Pro: 19
24

- Coditos con salsa de tomate y pavo
- Rape al horno con lechuga eco y pepino
- Naranja y bebida de soja
- Pan y agua

*Pasta in tomato sauce with turkey
Baked monkfish with organic salad
Orange and soy milk
Bread and water*

Kcal: 578- Lip: 21- Hc: 75- Pro: 27
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada de garbanzos / Gyros de pollo/ Yogur de soja)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Chickpeas salad / Chicken Gyros / Soy yogurt)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS – MARZO / MARCH 2026



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.
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

- Coliflor rehogada al ajillo
- Tortilla francesa con lechuga y pepino

- Naranja y leche
- Pan y agua

Sauteed cauliflower
Omelet with salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 417- Lip: 27- Hc: 36- Pro: 13
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Salmón al limón con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

Whole spaghetti in tomato sauce with turkey
Salmon in lemon sauce with tomato salad
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 752- Lip: 36- Hc: 84- Pro: 33
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water

Kcal: 733- Lip: 33- Hc: 85- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de ave con fideos
- Ternera asada al horno con patata y verduras

- Yogur
- Pan y agua

Chicken soup
Roasted veal with vegetables
Yogurt
Bread and water

Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan integral y agua

Stewed potatoes with pork
Baked cod with salad
Organic apple
Whole bread and water

Kcal: 682- Lip: 40- Hc: 47- Pro: 37
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y leche
- Pan y agua

Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Crema de zanahorias
- Porciones de caballa a la andaluza con lechuga y maíz

- Manzana y leche
- Pan y agua

Carrots cream
Battered fish with salad
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 482- Lip: 20- Hc: 55- Pro: 24
10

- Macarrones integrales con tomate y atún
- Merluza al ajo y perejil con lechuga

- Naranja y leche
- Pan y agua

Whole macaroni in tomato sauce with tuna
Hake in garlic sauce with salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 577- Lip: 20- Hc: 80- Pro: 28
11

- Sopa castellana con huevo y jamón
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

Garlic soup
Turkey ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 760- Lip: 39- Hc: 58- Pro: 50
12

- Brócoli gratinado con bechamel
- Tortilla de patatas con lechuga y pepino

- Yogur de sabores
- Pan integral y agua

Brocoli au gratin
Spanish omelet with salad
Yogurt
Whole bread and water

Kcal: 579- Lip: 38- Hc: 42- Pro: 27
13

- Coliflor salteada
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

Sauteed cauliflower
Baked ham with potatoes
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 522- Lip: 34- Hc: 35- Pro: 22
16

- Espirales integrales con york y maíz
- Abadejo al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

Whole pasta with ham and corn
Baked fish with salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 626- Lip: 25- Hc: 81- Pro: 28
17

- Sopa de ave con fideos
- Ternera asada al horno con patata y verduras

- Actimel
- Pan y agua

Chicken soup
Roasted veal with vegetables
Actimel
Bread and water

Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Tortilla de bonito con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

Pumpkin cream with croutons
Tuna omelet with salad
Banana and milk
Bread and water

Kcal: 557- Lip: 25- Hc: 74- Pro: 19
19

- Arroz frito con york
- Solla a la andaluza con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan integral y agua

Fried rice with ham
Battered sole with salad
Tangerine and milk
Whole bread and water

Kcal: 669- Lip: 25- Hc: 86- Pro: 28
20

- Arroz integral guisado con magro
- Croquetas de bacalao con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

Stewed whole rice with pork
Cod croquettes with ratatouille
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 753- Lip: 30- Hc: 95- Pro: 28
23

- Crema de verduras
- Tortilla de york con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

Vegetables cream
Ham omelet with tomato salad
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 463- Lip: 27- Hc: 43- Pro: 17
24

- Coditos a la carbonara con nata y bacon
- Rape al horno con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

Carbonara pasta
Baked monkfish with organic salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 739- Lip: 38- Hc: 79- Pro: 25
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada griega de pepino/ Gyros de pollo/
Helado)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Greek salad / Chicken Gyros / Ice cream)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ ALÉRGICOS A LAS LEGUMBRES – MARZO / MARCH 2026



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.
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

- Lentejas estofadas con verduras
- Tortilla francesa con lechuga y pepino

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Stewed lentils with vegetables
Omelet with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 558- Lip: 27- Hc: 64- Pro: 23
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Salmón al limón con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Whole spaghetti in tomato sauce with turkey
Salmon in lemon sauce with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 752- Lip: 36- Hc: 84- Pro: 33
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 733- Lip: 33- Hc: 85- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Yogurt
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con zanahoria
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan integral y agua

*Stewed potatoes with carrots
Baked cod with salad
Organic apple
Whole bread and water*

Kcal: 669- Lip: 35- Hc: 47- Pro: 33
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y leche
- Pan y agua

*Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water*

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Guisantes rehogados al ajillo
- Porciones de caballa a la andaluza con lechuga y maíz
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Sautéed peas with garlic
Battered fish with salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 459- Lip: 16- Hc: 52- Pro: 33
10

- Macarrones integrales con tomate y atún
- Merluza al ajo y perejil con lechuga

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole macaroni in tomato sauce with tuna
Hake in garlic sauce with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 577- Lip: 20- Hc: 80- Pro: 28
11

- Judías estofadas con verduras
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed beans with vegetables
Turkey ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 653- Lip: 29- Hc: 73- Pro: 42
12

- Brócoli gratinado con bechamel
- Tortilla de patatas con lechuga y pepino

- Yogur de sabores
- Pan integral y agua

*Brocoli au gratin
Spanish omelet with salad
Yogurt
Whole bread and water*

Kcal: 579- Lip: 38- Hc: 42- Pro: 27
13

- Judías verdes rehogadas
- Pollo a la plancha con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

*Organic stewed lentils with pumpkin
Chicken fillet with potatoes
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 455- Lip: 21- Hc: 41- Pro: 31
16

- Espirales integrales con atún y maíz
- Abadejo al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

*Whole pasta with tuna and corn
Baked fish with salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 624- Lip: 24- Hc: 81- Pro: 30
17

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Actimel
- Pan y agua

*Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Actimel
Bread and water*

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Tortilla de bonito con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

*Pumpkin cream with croutons
Tuna omelet with salad
Banana and milk
Bread and water*

Kcal: 557- Lip: 25- Hc: 74- Pro: 19
19

- Lentejas eco guisadas con verduras
- Solla a la andaluza con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan integral y agua

*Organic stewed lentils with vegetables
Battered sole with salad
Tangerine and milk
Whole bread and water*

Kcal: 582- Lip: 24- Hc: 65- Pro: 33
20

- Arroz integral guisado con pollo
- Croquetas de bacalao con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

*Stewed whole rice with chicken
Cod croquettes with ratatouille
Pear and milk
Bread and water*

Kcal: 746- Lip: 28- Hc: 95- Pro: 30
23

- Menestra de verduras rehogadas
- Tortilla queso con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

*Vegetable stew
Cheese omelet with tomato salad
Apple and milk
Bread and water*

Kcal: 490- Lip: 30- Hc: 45- Pro: 18
24

- Coditos con salsa de tomate y queso
- Rape al horno con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

*Pasta in tomato sauce with cheese
Baked monkfish with organic salad
Orange and milk
Bread and water*

Kcal: 587- Lip: 21- Hc: 79- Pro: 27
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada de garbanzos / Gyros de pollo/
Helado)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Chickpeas salad / Chicken Gyros / Ice cream)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ MUSULMÁN – MARZO / MARCH 2026



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.
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

- Lentejas estofadas con chorizo
- Tortilla francesa con lechuga y pepino

- Pera y leche
- Pan y agua

Stewed lentils with chorizo
Omelete with tomato salad
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 607- Lip: 30- Hc: 64- Pro: 26
2

MARTES / TUESDAY

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Lomo de sajonia con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

Whole spaghetti in tomato sauce with turkey
Ham fillet with tomato salad
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 716- Lip: 32- Hc: 83- Pro: 33
3

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

- Crema de verduras naturales
- Jamoncitos de pollo en salsa con arroz integral

- Plátano y leche
- Pan y agua

Vegetables cream
Chicken legs in sauce with whole rice
Banana and milk
Bread and water

Kcal: 733- Lip: 33- Hc: 85- Pro: 34
4

JUEVES / THURSDAY

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur
- Pan y agua

Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Yogurt
Bread and water

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
5

VIERNES / FRIDAY

- Patatas guisadas con magro
- Escalopines de ternera con lechuga y tomate

- Manzana eco y leche
- Pan integral y agua

Stewed potatoes with pork
Veal fillets with salad
Organic apple
Whole bread and water

Kcal: 672- Lip: 39- Hc: 45- Pro: 40
6

- Arroz con salsa de tomate
- Albóndigas en salsa con zanahoria

- Mandarina y leche
- Pan y agua

Rice in tomato sauce
Meatballs in sauce with carrots
Tangerine and milk
Bread and water

Kcal: 615- Lip: 20- Hc: 102- Pro: 16
9

- Guisantes rehogados con jamón
- Salchichas de pavo con quinoa

- Manzana y leche
- Pan y agua

Sautéed peas with ham
Turkey sausages with quinoa
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 697- Lip: 43- Hc: 58- Pro: 28
10

- Macarrones integrales con tomate y queso
- Pollo a la plancha con lechuga

- Naranja y leche
- Pan y agua

Whole macaroni in tomato sauce with cheese
Chicken fillet with salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 586- Lip: 19- Hc: 79- Pro: 34
11

- Judías estofadas con verduras
- Ragú de pavo al horno con rodajas de tomate

- Pera y leche
- Pan y agua

Stewed beans with vegetables
Turkey ragout with tomato salad
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 653- Lip: 29- Hc: 73- Pro: 42
12

- Brócoli gratinado con bechamel
- Tortilla de patatas con lechuga y pepino

- Yogur de sabores
- Pan integral y agua

Brocoli au gratin
Spanish omelet with salad
Yogurt
Whole bread and water

Kcal: 579- Lip: 38- Hc: 42- Pro: 27
13

- Judías verdes rehogadas
- Lacón a la gallega con patatas al vapor

- Manzana y leche
- Pan y agua

Organic stewed lentils with pumpkin
Baked ham with potatoes
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 600- Lip: 39- Hc: 41- Pro: 29
16

- Espirales integrales con york y maíz
- Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria

- Naranja y leche
- Pan y agua

Whole pasta with ham and corn
Veal fillets with salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 651- Lip: 23- Hc: 79- Pro: 41
17

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Actimel
- Pan y agua

Cocido soup
Chickpeas with meat, potatoes...
Actimel
Bread and water

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
18

- Crema de calabaza con picatostes
- Tortilla de pavo con lechuga y maíz

- Plátano y leche
- Pan y agua

Pumpkin cream with croutons
Turkey omelet with salad
Banana and milk
Bread and water

Kcal: 584- Lip: 28- Hc: 74- Pro: 18
19

- Lentejas eco guisadas con verduras
- Pollo en salsa con lechuga y tomate

- Mandarina y leche
- Pan integral y agua

Organic stewed lentils with vegetables
Chicken in sauce with salad
Tangerine and milk
Whole bread and water

Kcal: 682- Lip: 33- Hc: 65- Pro: 41
20

- Arroz integral guisado con magro
- Cinta de lomo con pisto manchego
- Pera y leche
- Pan y agua

Stewed whole rice with pork
Pork loin with ratatouille
Pear and milk
Bread and water

Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 54- Pro: 28
23

- Menestra de verduras rehogadas
- Tortilla de york con rodajas de tomate
- Manzana y leche
- Pan y agua

Vegetable stew
Ham omelet with tomato salad
Apple and milk
Bread and water

Kcal: 406- Lip: 20- Hc: 45- Pro: 19
24

- Coditos con salsa de tomate y queso
- Lomo de sajonia con lechuga eco y pepino
- Naranja y leche
- Pan y agua

Pasta in tomato sauce with cheese
Ham fillet with organic salad
Orange and milk
Bread and water

Kcal: 711- Lip: 33- Hc: 79- Pro: 33
25

JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA
(Ensalada de garbanzos / Gyros de pollo/
Helado)

GREEK GASTRONOMIC DAY
(Chickpeas salad / Chicken Gyros / Ice cream)

26

VACACIONES DE SEMANA SANTA

HOLLY WEEK HOLLIDAYS

27

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – MARZO / MARCH 2026



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.
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.