

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Carne - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6 	7 Lentejas Con Arroz Integral Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Coditos con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	9 Garbanzos Estofados con Verduras Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Escalope de Merluza Arroz Integral Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Legumbre + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Merluza al Horno Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Huevo + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	16 Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Macarrones Integrales con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Guisantes Salteados con Huevo Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Lácteo	21 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	22 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	23 Espaguetis al Ajillo Caballa en Aceite Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Legumbre + Fruta
27 Coliflor en Tempura Lentejas Castellanas con Arroz Integral Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Fruta	30 Arroz con Calamares. Tortilla Francesa Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Gluten - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Garbanzos Estofados con Verduras Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Arroz Integral Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Albóndigas de Pollo en Salsa Zanahoria en Guiso Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Guisantes Salteados con Huevo Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	21 Arroz Rehogado Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	23 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
27 Coliflor a la Gallega Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO (pasta sin gluten ni huevo) Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Calamares. Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Marisco - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Lentejas Con Arroz Integral Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Coditos con Tomate Filete de Pollo al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Garbanzos Estofados con Verduras Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Arroz Integral Pan y Agua Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Albóndigas de Pollo en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Macarrones Integrales con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Guisantes Salteados con Huevo Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Huevo + Fruta	21 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	23 Espaguetis al Ajillo Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
27 Coliflor a la Gallega Lentejas Castellanas con Arroz Integral Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Verduras Pollo Asado Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Huevo ni Frutos secos - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Lentejas Con Arroz Integral Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Garbanzos Estofados con Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Arroz Integral Pan y Agua Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Albóndigas de Pollo en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Carne + Fruta
20 Crema de Calabacín ECO Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	21 Arroz Rehogado Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	23 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
27 Coliflor en Tempura Lentejas Castellanas con Arroz Integral Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO (pasta sin gluten ni huevo) Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Calamares. Pollo Asado Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Frutos Secos - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Lentejas Con Arroz Integral Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Coditos con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Garbanzos Estofados con Verduras Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Arroz Integral Pan y Agua Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Albóndigas de Pollo en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Macarrones Integrales con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Guisantes Salteados con Huevo Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	21 Arroz Rehogado Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Fruta	23 Espaguetis al Ajillo Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
27 Coliflor en Tempura Lentejas Castellanas con Arroz Integral Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Calamares. Pollo Asado Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Carne y Sin Huevo - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Lentejas Con Arroz Integral Champiñón Rehogado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	8 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada	9 Garbanzos Estofados con Verduras Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	10 Crema de Zanahoria ECO Caballa en Aceite Arroz Integral Pan y Agua Yogur 
13 Judías Verdes Rehogadas Merluza al Horno Zanahoria Rehogada Pan y Agua Fruta de Temporada	14 Judías Viudas Blancas Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	16 Sopa de Fideos (Pasta Sin Huevo) Garbanzos Estofados con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	17 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
20 Crema de Calabacín ECO Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	21 Arroz Rehogado Garbanzos a la Catalana Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada 	22 Lentejas Estofadas con Verduras Arroz Pilaf Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	23 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo Ensalada Mixta Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur 
27 Coliflor en Tempura Lentejas Castellanas con Arroz Integral Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada 	28 Fideuá de Verduras ECO (pasta sin gluten ni huevo) Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada 	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada	30 Arroz con Calamares. Pimientos Asados Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Lentejas ni Garbanzos - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Coditos con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Estofado de Patatas con Verduras Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Arroz Integral Pan y Agua Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Judías Verdes Rehogadas Albóndigas de Pollo en Salsa Zanahoria en Guiso Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Judías Viudas Blancas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	15 Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa de Fideos Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Macarrones Integrales con salsa al Pepe Bacalao con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Guisantes Salteados con Huevo Escalope de Merluza Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	21 Arroz Integral con Salsa Teriyaki y Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	23 Espaguetis al Ajillo Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO con Picatostes Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
27 Coliflor en Tempura Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Fideuá de Verduras ECO Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Judías Blancas Estofadas con Verduras Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Calamares. Pollo Asado Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Abril 2026

Sin Legumbre ni Tomate - - CEIP García Lorca (Guadalajara)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6  FESTIVO	7 Crema de Verduras ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Calabacín al Horno Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	8 Arroz Rehogado Merluza al Horno Pimientos Asados Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	9 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Lácteo	10 Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Arroz Integral Yogur Cena: Patata + Pescado + Fruta
13 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Zanahoria Rehogada Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	14 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Calabacín al Horno Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	15 Arroz Rehogado Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	16 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	17 Arroz Rehogado Bacalao al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Yogur Cena: Verdura + Huevo + Fruta
20 Crema de Calabacín ECO Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	21 Arroz Rehogado Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	22 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	23 Sopa de Arroz sin Tomate Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	24 Crema de Verduras ECO Caldeirada de Abadejo (Patatas en Guiso) Yogur Cena: Arroz + Huevo + Fruta
27 Coliflor a la Gallega Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Lácteo	28 Estofado de Patatas con Verduras Huevos En Salsa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta	29 Crema de Calabacín ECO Palometa al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Cena: Pasta + Carne + Fruta	30 Arroz con Verduras (sin Tomate) Pollo Asado Patatas Panadera Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.