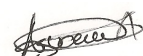


## MENÚ ABRIL 2026

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		NO	NO	NO
		NO	NO	NO
		NO	NO	NO
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
NO	Ensalada de temporada	Potaje de alubias	Crema de puerro y calabaza	Arroz 3 delicias (Alérgenos 6-11)
NO	Fideuá marinero (Alérgenos 5-6-11-12)	Salmón a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Macarrones a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
NO	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Crema de verduras	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Ensalada del huerto	Caldo gallego	Mini empanadillas de atún (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)
Lomo de cerdo al horno con arroz	Guiso de bacalao con verduras (Alérgenos 11)	Filete de pollo en salsa de champiñones con arroz	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Guiso de calamares con pasta (Alérgenos 5-6-11-12)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Menestra de verduras	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Lentejas
Macarrones con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Palometa a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Albóndigas en salsa con arroz	Salmón a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	
Brócoli con huevo y tomate (Alérgenos 6)	Carbanzos con espinacas	Sopa de pollo y fideos (Alérgenos 5-6)	Ensalada de temporada	
Guiso de carne a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)	Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz	Huevos con pisto y arroz (Alérgenos 6)	
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSOS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	



  
 Azucena Veloso Iglesias  
 T.S. en Dietética y Nutrición

**Nota importante:** los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.