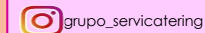


CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Cruelidades	Huevos	Pescado	Cochinillo	Saja	Lleche	Frutos cáscara	Ajón	Muestras	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) Piña en su jugo, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 706 Lip 34,3 Prot 23,5 HdC 76	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Huevos villarroy con ensalada de lechuga y cebolla (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**) kcal 619 Lip 12,1 Prot 21,4 HdC 106	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 599 Lip 21,3 Prot 31,7 HdC 70	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada kcal 639 Lip 37,6 Prot 37,9 HdC 37
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7) kcal 646 Lip 23,1 Prot 52,6 HdC 57	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta (*), leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 676 Lip 25,3 Prot 18,3 HdC 94	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7) (**) kcal 622 Lip 22,5 Prot 19,1 HdC 86	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 643,03 Lip 18,0 Prot 34,8 HdC 85	Menestra de verduras rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada kcal 677 Lip 25,6 Prot 36,0 HdC 76

¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7) kcal 687 Lip 19,0 Prot 50,9 HdC 78	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (magro de cerdo guisado con zanahoria) con ensalada Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 655 Lip 36,3 Prot 23,9 HdC 58	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**) kcal 686 Lip 27,3 Prot 30,5 HdC 80	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 684 Lip 36,9 Prot 22,9 HdC 65	<h1>FESTIVO LOCAL</h1>
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7) kcal 689 Lip 24,9 Prot 54,3 HdC 62	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 609 Lip 23,8 Prot 20,9 HdC 78	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Sepia rebozada con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta de temporada y leche (7) (**) kcal 667 Lip 18,6 Prot 41,4 HdC 83	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10) kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-9 años. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(*) Preferiblemente cítrico.

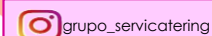
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco, (**)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica)

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2026

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) Piña en su jugo y leche (7) (**)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo. PLATO eco) (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla. (3) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenos con chorizo Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7) (**)	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (magro de cerdo guisado con zanahoria) con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<h1>FESTIVO LOCAL</h1>
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Crema Esaú (de legumbre) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) Macedonia de fruta y leche (7) (**)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2026

Menú sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

grupo_servicatering

alyre CATERING



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Cuscutáceas Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Melucas
 cáscaras

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
<p>Arroz con tomate</p> <p>Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4)</p> <p>Piña en su jugo, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla</p> <p>Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7)</p> <p>Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos, esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada</p>	
13	14	15 - Día del niño	16	17
<p>Macarrones esp.sin alergenos con chorizo</p> <p>Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla)</p> <p>"Tortilla" española (patata y cebolla) elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga (12)</p> <p>Fruta (*), leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y leche (7) (**)</p>	<p>Aroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)</p> <p>Salmón a la naranja con ensalada (4)</p> <p>Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Menestra de verduras rehogadas</p> <p>Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12)</p> <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada</p>
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL BOSCO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
<p>Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Tojuno (magro de cerdo guisado con zanahoria) con ensalada</p> <p>Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla</p> <p>"Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con pisto manchego (12)</p> <p>Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<h1>FESTIVO LOCAL</h1>
27	28	29	30	
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla)</p> <p>"Tortilla" francesa con queso elaborada con harina de garbanzos y ensalada (7)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Coliflor al ajarrero</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12)</p> <p>Fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7) (**)</p>	<p>Crema Esaú (de legumbre) (12)</p> <p>Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)</p> <p>Macedonia de fruta, leche (7) (**) y pan integral (1,6,10)</p>	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**)

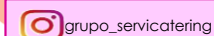
La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aun así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)



CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2026

Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Miel y derivados de la abeja

MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris
<h1>VACACIONES</h1>		
8	9	10
15 - Día del niño	16	17
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!		
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO
23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA	
27	28	29
30		



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)

CEIP LUIS SOLANA - ABRIL 2026

Menú sin legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

grupo_servicatering

ayre CATERING



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cásicos

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria y maíz (4) Piña en su jugo y leche (7) (**)	Puré de verduras sin legumbre (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenos con chorizo Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de caldo de ave y fideos esp.sin alergenos Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7) (**)	 Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	Menestra de verduras rehogadas sin legumbre Álbondigas de ternera esp.sin alergenos en salsa con puré de patatas (7,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) y Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	 Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (magro de cerdo guisado con zanahoria) con ensalada Fruta de temporada y leche (7) (**)	 Pasta esp.sin alergenos con tomate Filetitos de sardinillas en aceite con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*) y leche (7) (**)	 Brócoli rehogado con ajo y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y leche (7) (**)	<h1>FESTIVO LOCAL</h1>
27	28	29	30	
Pasta esp.sin alergenos con tomate Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa de tomate casera con arroz integral Fruta de temporada y leche (7) (**)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y leche (7) (**)	 Crema de verduras sin legumbre (12) Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) Macedonia de fruta y leche (7) (**)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco. (**)

La leche es una oferta opcional y por lo tanto no se incluye en la valoración general, puesto que puede tomarse o no. Aún así, indicamos que: 1 ración son 46 kcal; 1,6 Lip; 3,3 Prot y 4,7 HdC (Fuente: Ficha Técnica Proveedor Leche Pascual)