

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

734,2Kcal - Prot:19,3g - Lip:18,9g - HC:117,3g

Arroz al horno con garbanzos
Tosta de jamón york y ensalada variada
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Revuelto de queso con tomate y patata
Fruta de temporada

693,3Kcal - Prot:32,0g - Lip:27,2g - HC:73,0g

Guiso de garbanzos
CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata con ensalada)
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Arroz con verduras y taquitos de salmón
Fruta de temporada

616,5Kcal - Prot:24,5g - Lip:24,7g - HC:69,6g

Ensalada variada
Crema de boniato con tostones caseros
Pollo al horno con champiñones salteados
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Coliflor gratinada y huevo a la plancha con pan integral
Fruta de temporada

587,6Kcal - Prot:21,5g - Lip:24,0g - HC:68,8g

Ensalada variada
Wok de tallarines con verduras y salsa de soja
Abadejo al horno con muselina de mahonesa
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Albóndigas de pavo en salsa con arroz basmati y verduras
Fruta de temporada

576,5Kcal - Prot:24,2g - Lip:30,4g - HC:48,7g

Canelones gratinados
Empanadillas de atún y ensalada variada con aceite de albahaca
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Fajitas de verduras y pollo
Fruta de temporada

685,7Kcal - Prot:32,5g - Lip:19,5g - HC:88,2g

Ensalada variada
Crema de legumbre y hortalizas
Tortilla francesa y dados de queso fresco
Fruta de temporada
Pan con aceite y pimentón

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Salmón en salsa de mostaza con cebollita y patata
Fruta de temporada

655,2Kcal - Prot:22,2g - Lip:23,5g - HC:65,4g

Ensalada variada
Sopa de verduras y garbanzos
Taquitos de magro al romero y arroz pilaf
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Hervido de patata, judía verde y zanahoria-Tortilla francesa
Fruta de temporada

765,7Kcal - Prot:21,6g - Lip:40,2g - HC:74,4g

Suquet de rape
Torta de embutido valenciano y ensalada variada
Bizcocho de canela
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Sopa de fideos, verduras y huevo duro
Fruta de temporada

603,5Kcal - Prot:28,1g - Lip:15,1g - HC:86,4g

Ensalada variada
Arroz en salsa de tomate y hierbas provenzales
Merluza en salsa mery con guisantes salteados
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Pasta con champiñones, tomate y queso fresco
Fruta de temporada

566,5Kcal - Prot:15,9g - Lip:19,8g - HC:75,7g

Ensalada variada
Crema de verduras de temporada con tostones caseros
Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada
Fruta de temporada/Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Wrap de huevo y calabacín
Fruta de temporada

500,2Kcal - Prot:26,6g - Lip:9,5g - HC:74,3g

Ensalada variada
Macarrones ECO con boloñesa vegetal
Abadejo a la vizcaína
(con tomate, pimiento y cebolla)
Fruta de temporada

ROSQUILLETAS VALENCIANAS
RECOMENDACIÓN DE CENA:
Quinoa con verduras-Revuelto de espinacas
Fruta de temporada

JORNADA PASCUERA

Sopa de estrellas
Montadito de longaniza con patatas fritas
Helado

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

21

FESTIVO

22

FESTIVO

23

FESTIVO

24

FESTIVO

25

FESTIVO

28

617,8Kcal - Prot:21,0g - Lip:25,9g - HC:70,4g

Espirales a la napolitana al gratén
Albóndigas de bacalao y ensalada variada
Fruta de temporada
Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Pastel de verduras, patata y carne
Fruta de temporada

710,4Kcal - Prot:24,1g - Lip:28,3g - HC:84,6g

Ensalada variada
¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA!
(Plato ganador seleccionado por los alumnos)
Tortilla francesa con berenjena en tempura con miel
Fruta de temporada/Pan

RECOMENDACIÓN DE CENA:
Pollo en salsa de tomate con cous cous
Fruta de temporada

EN EL MENÚ
PODEMOS ENCONTRAR:

- Mínimo 1 vez a la semana pan integral.
- 1 vez a la semana yogur.

- La fruta adaptada a la temporalidad y proximidad (manzana Royal, manzana Golden, pera Conferencia, plátano, mandarina, naranja y fresón).

- Potenciamos las legumbres y pastas ecológicas

* La información de los alérgenos puede consultarse en las fichas técnicas que dispone el equipo de cocina.



100% NODOS

NOS ADAPTAMOS A TUS NECESIDADES

Apostando por la temporalidad y la proximidad de nuestros productos adaptando nuestros menús a los alimentos de este mes.

Contribuyendo a la sostenibilidad de nuestro planeta.

Elaborando las mejores recetas por nuestros equipos de cocina.

Revisando y adaptando los platos por la nutricionista a las diferentes alergias/patologías de nuestros comensales.



NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO



COMO MOLA ESTE AROMA

Degustaremos preparaciones gastronómicas con diferentes especias que nos trasladaran a los platos típicos de pueblo, acompañado de actividades que nos permitan conocer las plantas, de donde provienen y sus olores.

DÍA DE LA ROSQUILLETA

Nos acercamos a uno de los productos más populares de nuestra gastronomía y con origen en el pan, con el objetivo de conocer los trucos de su elaboración y disfrutar de su sabor en una jornada especial.



TRIS TRAS ¡A JUGAR!

Seguimos jugando en nuestros comedores escolares, y este mes lo hacemos con uno de los juegos más tradicionales, el corro de la patata. Nuestra propuesta es hacer el corro escolar más grande y, a ello, irá ligado nuestro plato **EL CORRO DE LA PATATA** comeremos ensalada.... Saborearan una deliciosa tortilla de patata.

CONSEJO NUTRICIONAL DEL MES

Son muchos los platos típicos en Pascuas, pero uno de los más populares es la torrija. Os animamos en estas fiestas a cocinar nuestra propuesta saludable de este postre súper conocido.

TORRIJAS SALUDABLES

INGREDIENTES

6 rebanadas de pan, 3 tazas de leche o bebida vegetal, 2 huevos, 1 rama de vainilla, 1 rama de canela, canela en polvo al gusto, la cáscara de media naranja, aceite de oliva

PASOS

1. Ponemos en una olla la leche o bebida vegetal, la rama de canela, la rama de vainilla (abierta por la mitad) y la cáscara de naranja y llevamos a ebullición unos segundos.
2. Dejamos templar un poco y ponemos la mezcla en una bandeja. Metemos las rebanadas de pan y dejamos que se impregnen bien en el líquido al menos 10 minutos, pero lo ideal son 30 minutos.
3. Después batimos los huevos junto con la canela en polvo y sumergimos las rebanadas para meterlas posteriormente en el horno. Si queremos hacerlas con la versión original, se van friendo en una sartén con aceite de oliva bien caliente (también se pueden hacer con aceite de coco y le da un toque bien rico).
4. Acompañamos con fruta fresca y listo.



	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta de pisto y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta con tomate Empanadillas de atún y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Hamburguesa vegetal y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta de pisto con ensalada variada Bizcocho de canela Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa vegetal Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Rosquilleta valenciana</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con estrellas Montadito de longaniza de ave con patatas fritas Helado</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana al gratén Albóndigas de bacalao y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa de ave Tortilla francesa con berenjena en tempura con miel Fruta de temporada Pan</p>		

M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT - Menú SIN FRUTOS SECOS NI HUEVO -ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz al horno Tosta de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos Cinta de lomo con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Pasta SH con verduras Abadejo al horno Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta SH con tomate Tosta de atún y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Cinta de lomo y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras (fideos SH) y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta de embutido valenciano sin alérgenos con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Pasta SH con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa con pasta SH Montadito de longaniza sin alérgenos con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Pasta SH a la napolitana al gratén Tosta de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Arroz con tomate Cinta de lomo con berenjena Fruta de temporada Pan</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos.</p> <p>*Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

COLEGIO M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT- Menú SIN FRUTOS SECOS - ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz al horno Tosta de jamón york y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta con tomate Tosta de atún y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta de embutido valenciano con ensalada variada Bizcocho de canela sin alérgenos Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de estrellas Montadito de longaniza con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana al gratén Tosta de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa de Puchero Valenciano Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos. *Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria. *Las ensaladas no llevarán frutos secos.</p>

COLEGIO M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT- Menú SIN GLUTEN NI PLV - ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta SG de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Pasta SG con verduras Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 07 Pasta SG con tomate Tosta SG de atún y ensalada variada con aceite de albahaca (SIN queso) Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres (sin lentejas) y hortalizas Tortilla francesa y jamón york sin alérgenos Fruta de temporada Pan SG con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras (fideos SG) y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta SG de embutido valenciano sin alérgenos con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan SG</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada Jamoncitos de pollo en salsa SL con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Pasta SG con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan SG tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con pasta SG Montadito (pan SG) de longanizas sin alérgenos con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Pasta SG a la napolitana (SIN queso) Tosta SG de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa (pasta SG) de ave Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos.</p> <p>*Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p> <p>*Las cremas, purés y salsas no contienen leche, nata o cualquier otro derivado lácteo.</p> <p>*El lácteo servido en este menú es postre de soja.</p>	

COLEGIO M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT- Menú SIN GLUTEN NI PLV - ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta SG de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Pasta SG con verduras Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 07 Pasta SG con tomate Tosta SG de atún y ensalada variada con aceite de albahaca (SIN queso) Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres (sin lentejas) y hortalizas Tortilla francesa y jamón york sin alérgenos Fruta de temporada Pan SG con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras (fideos SG) y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta SG de embutido valenciano sin alérgenos con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan SG</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada Jamoncitos de pollo en salsa SL con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Pasta SG con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan SG tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con pasta SG Montadito (pan SG) de longanizas sin alérgenos con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Pasta SG a la napolitana (SIN queso) Tosta SG de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa (pasta SG) de ave Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos.</p> <p>*Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p> <p>*Las cremas, purés y salsas no contienen leche, nata o cualquier otro derivado lácteo.</p> <p>*El lácteo servido en este menú es postre de soja.</p>	

	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta con tomate Tosta de atún y ensalada variada con aceite de albahaca (SIN queso) Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y jamón york sin alérgenos Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta de embutido valenciano sin alérgenos con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa SL con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa vegetal Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con estrellas Montadito de longanizas sin alérgenos con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana (SIN queso) Tosta de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa de ave Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos. *Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria. *Las cremas, purés y salsas no contienen leche, nata o cualquier otro derivado lácteo. * El lácteo servido en este menú es postre de soja.</p>

COLEGIO M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT- Menú SIN LEGUMBRES -ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta SG de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de patata y verdura CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Sopa de verduras con arroz Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 07 Patatas con tomate Tosta SG de atún y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de verduras Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan SG con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras con arroz Taquitos de magro al romero con arroz pilaf Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta SG de pisto con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan SG</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Patatas con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan SG tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de verduras con arroz Montadito (pan SG) de atún Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Patatas a la napolitana Tosta SG de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Arroz con tomate Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos. *Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>	

	<p>MARTES 01 Arroz de verduras Tosta SG de jamón york sin alérgenos y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de patata y verdura Cinta de lomo con ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Sopa de verduras con arroz Abadejo al horno Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 07 Patatas con tomate Tosta SG de atún y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de verduras Cinta de lomo y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan SG con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras con arroz Taquitos de magro al romero con arroz pilaf Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta SG de pisto con ensalada variada Postre especial sin alérgenos Pan SG</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery Fruta de temporada Pan SG</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Patatas con tomate Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Pan SG tostado con aceite de oliva y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de verduras con arroz Montadito (pan SG) de atún Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Patatas a la napolitana Tosta SG de atún y ensalada variada Fruta de temporada Pan SG</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Arroz con tomate Cinta de lomo con berenjena Fruta de temporada Pan SG</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos. *Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

	<p>MARTES 01 Arroz al horno con garbanzos Tosta de jamón york y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Tortilla francesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta con tomate Cinta de lomo y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Guiso de patata y verdura Tosta de embutido valenciano con ensalada variada Bizcocho de canela Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Tortilla francesa con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa vegetal Tortilla francesa Fruta de temporada Rosquilleta valenciana</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con estrellas Montadito de longanizas sin alérgenos con patatas fritas Helado sin alérgenos</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana al gratén Cinta de lomo y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Arroz con tomate Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos.</p> <p>*Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p> <p>*Las cremas, purés y salsas no contienen leche, nata o cualquier otro derivado lácteo. * El lácteo servido en este menú es postre de soja.</p>

	<p>MARTES 01 Arroz al horno con garbanzos Tosta de jamón york y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Tortilla francesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Pasta con tomate Cinta de lomo y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan</p>	<p>JUEVES 10 Guiso de patata y verdura Tosta de embutido valenciano con ensalada variada Bizcocho de canela Pan</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Tortilla francesa con guisantes salteados Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa vegetal Tortilla francesa Fruta de temporada Rosquilleta valenciana</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de ave con estrellas Montadito de longanizas con patatas fritas Helado</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana al gratén Cinta de lomo y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa de Puchero Valenciano Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan</p>		<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos.</p> <p>*Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>

COLEGIO M^a AUXILIADORA - SALESIANAS TORRENT - Menú RICO EN FIBRA - ABRIL 2025

	<p>MARTES 01 Arroz con verduras Tosta de jamón york y ensalada variada Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 03 Ensalada variada Crema de boniato con tostones caseros Pollo al horno con champiñones salteados Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Abadejo al horno con muselina de mahonesa Fruta de temporada Pan integral</p>
<p>LUNES 07 Canelones gratinados Empanadillas de atún con verduras y ensalada variada con aceite de albahaca Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas Tortilla francesa y verduras salteadas Fruta de temporada Pan integral con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada Sopa de verduras y garbanzos Taquitos de magro al romero y arroz pilaf Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Tosta integral de embutido valenciano con verduras y ensalada variada Bizcocho de canela Pan integral</p>	<p>VIERNES 11 Ensalada variada Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con guisantes salteados y verduras Fruta de temporada Pan integral</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria salteada Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa vegetal Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Rosquilleta valenciana</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Sopa de estrellas Montadito de longaniza con patatas fritas Helado</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana al gratén con verduras Albóndigas de bacalao y ensalada variada Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 30 Ensalada variada ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Sopa de verduras Tortilla francesa con berenjena Fruta de temporada Pan integral</p>		