

# CASA DE NIÑOS LA CABRERA - ABRIL 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan integral o pan blanco y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres y pastas 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuzes Moluscos cáscara



MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3



# VACACIONES



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pollo en salsa con patatas (12) Fruta de temporada	Judías pintas campesinas (pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria, tomate, cebolla) (12) Tortilla española con gajos de tomate aliñados (3,12) <b>Postre lácteo (7)</b>	Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fil. de merluza en salsa de tomate con arroz integral (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Fideuá mixta (ragout de pollo y verduras) (1,3,6,10) Salmón a la naranja con verduras (4) <b>Postre lácteo (7)</b>
kcal 648   Líp 22,5   Prot 38,8   HdC 73	kcal 656   Líp 21,2   Prot 20,2   HdC 96	kcal 639   Líp 20,5   Prot 27,7   HdC 86	kcal 205   Líp 0,8   Prot 4,5   HdC 45	kcal 708   Líp 26,7   Prot 44,1   HdC 73
13	14	15 - DÍA DEL NIÑO	16	17
Lentejas ECO con verduras (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga (3,4) Fruta de temporada	Pasta integral con tomate y fiambre de pavo (1,3,6,10) Bacalao en salsa del cheff con ensalada de maíz y zanahoria (2,4,12,14) <b>Postre lácteo (7)</b>	Garbanzos ECO guisados (zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate, cebolla) (12) Lacón a la Gallega (con patata cocida y pimentón) (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, fiambre de pechuga de pavo cocida, maíz) Abadejo con refrito de ajo gajos de tomate aliñados (4) Fruta de temporada	Brócoli salteado con ajitos y cebollita Muslitos de pollo asado con patatas a las finas hierbas (12) <b>Postre lácteo (7)</b>
kcal 716   Líp 26,4   Prot 32,1   HdC 87	kcal 666   Líp 16,2   Prot 46,8   HdC 83	kcal 718   Líp 25,5   Prot 30,8   HdC 91	kcal 676,89   Líp 18,0   Prot 29,3   HdC 99	kcal 693   Líp 39,1   Prot 44,6   HdC 41
¡En el comedor celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20	21 - DÍA ECOLÓGICO	22	23 - Día del libro	24
Espirales a la española (con salsa de tomate y chorizo) (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas ECO a la hortelana (pimiento, calabacín, zanahoria, tomate, cebolla) (12) Tortillón de patata y calabacín con ensalada de tomate (3,12) <b>Postre lácteo (7)</b>	Crema de calabaza (12) Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz integral (6,10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con pollo (12) Palometa al horno con pisto manchego (2,4,12,14) <b>Postre lácteo (7)</b>
kcal 670   Líp 16,8   Prot 30,3   HdC 99	kcal 698   Líp 27,3   Prot 20,5   HdC 92	kcal 681   Líp 33,1   Prot 20,2   HdC 76	kcal 205   Líp 0,8   Prot 4,5   HdC 45	kcal 699   Líp 26,3   Prot 51,3   HdC 64
27	28	29	30	
Spaguettis integrales pomodoro (1,3,6,10) Contramuslo de pollo al ajillo con verduras Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Gallineta en salsa vizcaína con patata panadera (4,12) <b>Postre lácteo (7)</b>	Arroz milanesa (6) Cinta de lomo adobada con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada	Judías pintas guisadas con verduras (12) Tortilla de patata con chorizo ensalada de maíz y zanahoria (3,7,12) Fruta de temporada	 
kcal 664   Líp 27,0   Prot 30,3   HdC 75	kcal 687   Líp 23,2   Prot 40,3   HdC 79	kcal 664   Líp 22,9   Prot 37,3   HdC 77	kcal 699   Líp 20,8   Prot 22,6   HdC 105	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para la franja de edad entre 7-9 años. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: naranja, plátano, mandarina... El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.