

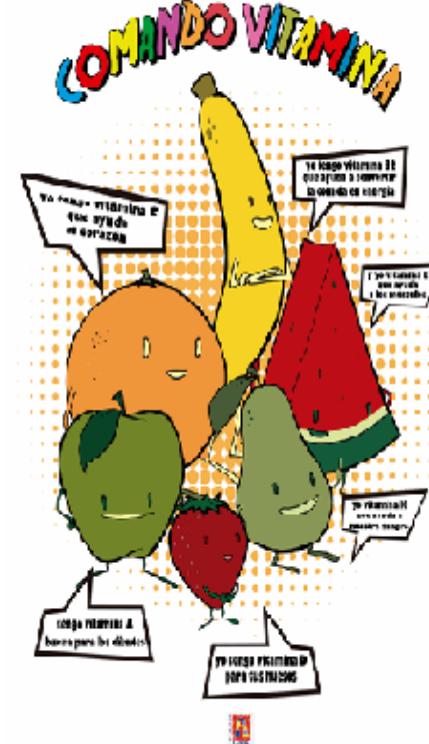


## Menú sin arroz

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Chuleta en salsa (7) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas Fruta de temporada	Lentejas caseras con hortalizas San jaco de ave al horno (1,6,7,12) gajos de tomate Fruta de temporada
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Patatas guisadas con carne Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Muslitos a la jardinera (guisa., zanah, patata) (1,6,12) Yogur (7)	Pure de verdura (patata, zanahoria, judia verde) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
FESTIVO	Macarrones con tomate (1,3) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Vichyssoise Magro con tomate con patata panadera (12) Yogur (7)	Pure de verdura (patata, zanahoria, judia verde) con lechuga y zanahoria Tortilla de patata Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES	VIERNES
Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Lomo a la naranja (1,6) Fruta de temporada	Garbanzos guisados Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de champiñón (patata, cebolla, ajo) (12) Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)		

Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca de Temporada, Pan (1) y Agua

Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuates, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuces, 14 Moluscos



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofrecer en el comedor.



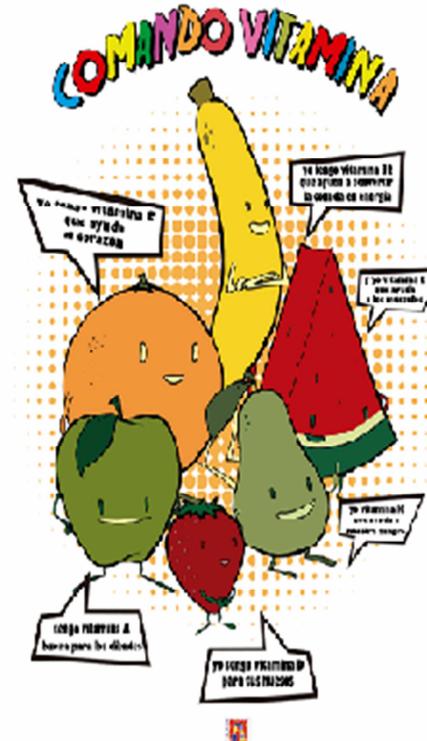


MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Tortilla francesa Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas Fruta de temporada	Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) San jaco de ave al horno (1,6,7,12) gajos de tomate Fruta de temporada
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Muslitos a la jardinera (guisa., zanah, patata) (1,6,12) Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa (msl) (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
FESTIVO	Macarrones con tomate (1,3) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Vichyssoise Merluza empanada (1,2,3,4,7,14) Yogur (7)	Arroz con pollo (1,3) con lechuga y zanahoria Tortilla de patata Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES	VIERNES
Tallarines salteados con tomate (1,3,10) Croquetas de pollo (1,2,4,6,7,12,14) Fruta de temporada	Garbanzos guisados Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de champiñón (patata, cebolla, ajo) (12) Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)		

Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca de Temporada, Pan (1) y Agua

Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuates, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuces, 14 Moluscos



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



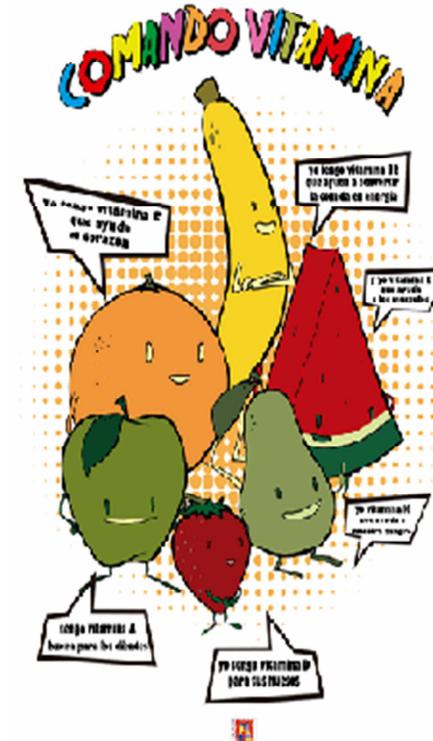


# CEIP RUFINO BLANCO

## MENÚ S/ FRUTOS SECOS

ABRIL 2025

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Chuleta en salsa Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas Fruta de temporada	Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) San jaco de ave al horno (1,6,7,12) gajos de tomate Fruta de temporada
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Muslitos a la jardinera (guisa., zanah, patata) (1,6,12) Yogur (7)	Arroz a la milanesa (3,6,7) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria, pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
FESTIVO	Macarrones con tomate (1,3) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Vichyssoise Magro con tomate con patata panadera (12) Yogur (7)	Arroz con pollo (1,3) con lechuga y zanahoria Tortilla de patata Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES	VIERNES
Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Lomo a la naranja (1,6) Fruta de temporada	Garbanzos guisados Platija asada (4,12) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de champiñón (patata, cebolla, ajo) (12) Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)		



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



[www.proyectolabor.es/familias](http://www.proyectolabor.es/familias)

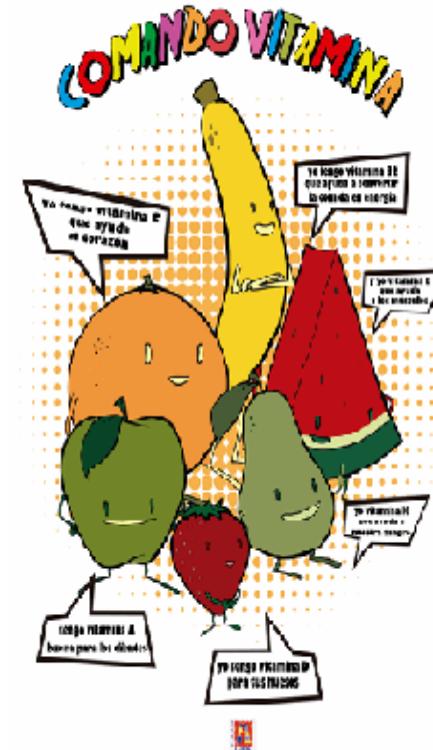


MENÚ S/marisco/ crustáceos/pescados

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Pote casero de garbanzos Lomo a la plancha (6) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Chuleta en salsa (7) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Tortilla francesa Fruta de temporada	Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) San jaco de ave al horno (1,6,7,12) gajos de tomate Fruta de temporada
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Patatas guisadas con arroz Lomo a la plancha (6) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Muslitos a la jardinera (guisa.,zanah,patata) (1,6,12) Yogur (7)	Arroz a la milanesa (3,6,7) Tortilla francesa (3) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
FESTIVO	Macarrones con tomate (1,3) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Vichyssoise Magro con tomate con patata panadera (12) Yogur (7)	Arroz con pollo (1,3) con lechuga y zanahoria Tortilla de patata Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Hamburguesa mixta (1,6,12) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES	VIERNES
Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Lomo a la naranja (1,6) Fruta de temporada	Garbanzos guisados Filete de pollo al ajillo (12) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de champiñón (patata,cebolla,ajo) (12) Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)		

Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca de Temporada, Pan (1) y Agua

Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuates, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuces, 14 Moluscos



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofrecer en el comedor.





PROYECTO LABOR SL  
Sección de Catering  
Pol. Ind. Cabanillas 18-A  
949 20 63 60  
LABOR SL  
RGSEAA: 28.05090/GU

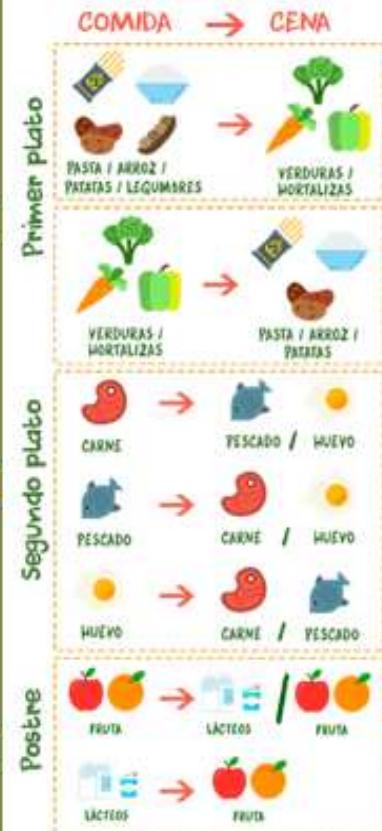


# CEIP RUFINO BLANCO

ABRIL 2025

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada  550 Kcal 29,2g Prot 18,6g Lip 77,9g Hc	Crema de calabacín Chuleta en salsa (1,6,12)  Yogur (7)  546 Kcal 30,3g Prot 26,8g Lip 155,4g Hc	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4)  Fruta de temporada  451 Kcal 19,4g Prot 16,2g Lip 56g Hc	Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) San jaco de ave al horno (1,6,7,12) gajos de tomate  Fruta de temporada  255 Kcal 12,1g Prot 3,8g Lip 46,7g Hc
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Fruta de temporada  459 Kcal 31,6g Prot 12,8g Lip 138,6g Hc	Guiso de alubias blancas (9) Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada  401 Kcal 20,7g Prot 9g Lip 60,6g Hc	Menestra de verdura salteada Muslitos a la jardinera (guisa., zanah., patata) (1,6,12)  Yogur (7)  314 Kcal 21,5g Prot 17g Lip 18,2g Hc	Arroz a la milanesa (3,6,7) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada  597 Kcal 11g Prot 18g Lip 96,8g Hc	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada  497 Kcal 28,5g Prot 18,7g Lip 65,4g Hc
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
FESTIVO	Macarrones con tomate (1,3) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada  443 Kcal 22,6g Prot 13,6g Lip 57,9g Hc	Vichyssoise Magro con tomate con patata panadera (12)  Yogur (7)  538 Kcal 30,6g Prot 24,9g Lip 143,8g Hc	Arroz con pollo (1,3) Tortilla de patata (3) con lechuga y zanahoria  Fruta de temporada  317 Kcal 11,3g Prot 7,3g Lip 52,5g Hc	Alubias blancas con verduras Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada  469 Kcal 44,7g Prot 11,9g Lip 50,6g Hc
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES	VIERNES
Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Lomo a la naranja (1,6) Fruta de temporada  483 Kcal 21,1g Prot 15,4g Lip 66,1g Hc	Garbanzos guisados Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con ensalada de lechuga y maíz  Fruta de temporada  483 Kcal 20,7g Prot 19,6g Lip 61,8g Hc	Crema de champiñón (patata, cebolla, ajo) (12)  Tortilla francesa (3) gajos de tomate  Yogur (7)  339 Kcal 11,8g Prot 15,4g Lip 124,5g Hc		

## RECOMENDACIONES CENAS



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele afear en el comedero.



[www.proyectorlabor.es/familias](http://www.proyectorlabor.es/familias)

Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca de Temporada, Pan (1) y Agua

Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuates, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuces, 14 Moluscos