



# OCAÑA ABRIL 2024

**SIN MARISCO**

Lunes	02-abr Martes	03-abr Miércoles	04-abr Jueves	05-abr Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
	Arroz a la cubana con huevo frito y tomate (arroz, aceite de oliva, huevo, salsa de tomate)	Patatas a la riojana (patatas, chorizo, cebolla, aceite de oliva)	Macarrones boloñesa (macarrones integrales, carne picada, aceite de oliva, salsa de tomate)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos)
	<b>huevo</b>	<b>puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>
	Salchichas con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (salchichas, zanahoria, lechuga, maíz, aceite de oliva)	Merluza a la romana con mahonesa y ensalada de tomate (merluza, huevo, harina, mahonesa, tomate, aceite de oliva)	Jamoncitos de pollo guisados con verduritas en aliño (jamoncitos de pollo, aceite de oliva, pimienta, cebolla, menestra de verduras)	Cocido completo con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva, relleno)
	<b>puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, soja, pescado</b>		<b>huevo, gluten, puede tener soja, leche y derivados</b>
	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	<b>Leche y derivados</b>			<b>Leche y derivados</b>
	Pan	Pan integral	Pan	Pan
	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



# OCAÑA ABRIL 2024

**SIN MARISCO**

08-abr	09-abr	10-abr	11-abr	12-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Sopa de pescado blanco con patatas dado (merluza, fideos integrales, consomé de pescado, zanahoria, puerro, aceite de oliva)	Patatas con carne (patatas, zanahoria, pimiento, cebolla, aceite de oliva, carne de cerdo)	Alubias blancas con verduras (alubias blancas, aceite de oliva, ajo, pimentón, aceite de oliva, zanahoria)	Puré de calabacín (puerro, patata, calabacín, aceite de oliva)	Lentejas estofadas con chorizo (lentejas, patata, chorizo, aceite de oliva)
<b>pescado, huevo, gluten</b>	<b>puede tener soja</b>	<b>huevo</b>		<b>soja</b>
Filetes de lomo encebollados con patatas fritas (cebolla, filetes de lomo, patatas, aceite de oliva)	Gallo San Pedro al horno con cama de cebolla y pimientos (cebolla, pimientos, aceite de oliva, gallo San Pedro)	Huevos fritos con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate (huevos, patatas, aceite de oliva, lechuga, tomate)	Ternera a la jardinera con zanahoria y guisantes (ternera, guisantes, zanahoria, aceite de oliva)	Caella a la romana con mahonesa y ensalada de tomate (tomate, callea, harina, huevo, mahonesa)
<b>soja</b>	<b>pescado</b>	<b>huevo</b>	<b>puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, soja,</b>
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	<b>Leche y derivados</b>			<b>Leche y derivados</b>
Pan integral	Pan	Pan integral	Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENU E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS						
Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



# OCAÑA ABRIL 2024

**SIN MARISCO**

15-abr	16-abr	17-abr	18-abr	19-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>
Macarrones boloñesa (macarrones integrales, carne picada, aceite de oliva, salsa de tomate)	Judías verdes con tomate, cebolla y jamón (tomate, cebolla, aceite de oliva, judías verdes, jamón)	Alubias blancas con chorizo (alubias blancas, aceite de oliva, chorizo, cebolla)	Paella de carne y verduras (pollo, magro, guisantes, zanahoria, cebolla, pimienta, arroz, aceite de oliva)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos)
<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>	<b>soja</b>	<b>soja</b>	<b>puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>
Cinta adobada con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (cinta de lomo adobada, lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva)	Salmón al horno con cama de patatas (salmón, patatas, aceite de oliva)	Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate (patatas, aceite de oliva, huevo, cebolla, lechuga, tomate)	Bacaladitos a la romana con mahonesa (mahonesa, huevo, harina, bacaladitos, aceite de oliva)	Cocido completo con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva, relleno)
<b>soja</b>	<b>pescado</b>	<b>huevo</b>	<b>huevo, gluten, soja, pescado</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja, leche y</b>
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	<b>Leche y derivados</b>			<b>Leche y derivados</b>
Pan integral	Pan	Pan integral	Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



# OCAÑA ABRIL 2024

**SIN MARISCO**

22-abr	23-abr	24-abr	25-abr	26-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Patatas con cazón (patatas, cazón, aceite de oliva, cebolla)	Puré de verduras (patata, puerro, zanahoria, tomate, calabacín, aceite de oliva)	Alubias pintas con arroz (alubias pintas, arroz, aceite de oliva, cebolla, ajo, pimentón)	Macarrones con atún (macarrones integrales, atún, aceite de oliva, salsa de tomate)	Garbanzos castellanos (chorizo garbanzos, aceite de oliva, ajo, cebolla)
<b>pescado</b>			<b>huevo, gluten, pescado</b>	<b>soja</b>
Chuleta de aguja en salsa con ensalada de lechuga y tomate (chuleta de aguja, lechuga, tomate, aceite de oliva)	Merluza en salsa verde con espárragos (merluza, espárragos, aceite de oliva, ajo, perejil, harina)	Tortilla francesa rellena de york con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (lechuga, zanahoria, maíz, york, huevo, aceite de oliva)	Filetes de pollo a la milanesa con ensalada de tomate y cebolla (filetes de pollo, huevo, pan rallado, cebolla, tomate, aceite de oliva)	Bienmesabe al horno con pisto (bienmesabe, pisto de tomate, cebolla, pimiento, aceite de oliva)
<b>puede tener soja</b>	<b>pescado, gluten</b>	<b>huevo, soja</b>	<b>huevo, gluten</b>	<b>pescado</b>
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	<b>Leche y derivados</b>			
Pan integral	Pan	Pan integral	Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>	<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



# OCAÑA ABRIL 2024

**SIN MARISCO**

29-abr Lunes	30-abr Martes	01-may Miércoles	02-may Jueves	03-may Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Alubias blancas con verduras (alubias blancas, aceite de oliva, ajo, pimentón, aceite de oliva, zanahoria)	Puré de calabaza y zanahoria (calabaza, zanahoria, puerro, patata, aceite de oliva)		Patatas con costilla y arroz (patatas, pimiento rojo, cebolla, zanahoria, costilla, arroz)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos)
<b>huevo</b>			<b>puede tener soja</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja</b>
Tortilla de patata con ensalada de tomate, lechuga y zanahoria (patatas, huevo, tomate, lechuga, zanahoria, aceite de oliva)	Lomos de Sajonia con patatas fritas (lomos de Sajonia, aceite de oliva, patatas)		Salmón al horno con cama de cebolla (salmón, cebolla, aceite de oliva)	Cocido completo con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva, relleno)
<b>huevo</b>	<b>soja</b>		<b>pescado</b>	<b>huevo, gluten, puede tener soja, leche y derivados</b>
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada		Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	<b>Leche y derivados</b>			
Pan integral	Pan		Pan	Pan
<b>gluten</b>	<b>gluten</b>		<b>gluten</b>	<b>gluten</b>
<b>Agua</b>	<b>Agua</b>		<b>Agua</b>	<b>Agua</b>

MENÚ REVISADO POR:

**SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO**

**Nºcol. CYL00151**

**\*revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

**EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno,	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces