

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Abril 2025



PORTOCARRERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
	<p>1</p> <p>- Crema de verduras Escalope de pollo con patatas dado Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>2</p> <p>Espaguetis a la boloñesa Tortilla de patata y calabacín con ensalada Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos)</p>	<p>3</p> <p>Cocido madrileño Abadejo al limón con patatas al romero Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>4</p> <p>Paella de verduras Hamburguesa al horno con pisto Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>5</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>6</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p>VE: 3291/787 GT: 28 GS: 5 HC: 106 AZ: 21 PROT: 38 SAL: 2</p>
<p>7</p> <p>Ensalada de pasta Lomo asado con salsa de manzana con berenjenas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos)</p>	<p>8</p> <p>Fideuá - Tortilla francesa con queso con guisantes salteados Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>9</p> <p>Potaje de garbanzos - Filete de merluza al horno con ensalada Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>10</p> <p>Arroz a la milanesa - Pollo asado con patatas asadas Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>11</p> <p>Alubias estofadas con chorizo Fogonero con tomate con salteado mediterráneo (calabacín, berenjena, cebolla y patata dado) Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos)</p>	<p>12</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>13</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>VE: 3348/801 GT: 22 GS: 5 HC: 108 AZ: 27 PROT: 43 SAL: 2</p>
<p>14</p> <p>SOLO GUARDERIA Lentejas estofadas con arroz Filete de merluza en salsa verde con menestra de verduras salteadas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>15</p> <p>SOLO GUARDERIA - Crema de calabacín Albóndigas a la jardinera con patatas panaderas Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>16</p> <p>SOLO GUARDERIA Sopa de picadillo - Tortilla de patatas con ensalada Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta)</p>	<p>17</p> <p>FESTIVO 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta)</p>	<p>18</p> <p>FESTIVO 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos (* 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>19</p> <p>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos</p>	<p>20</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>VE: 2673/640 GT: 17 GS: 5 HC: 93 AZ: 22 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>21</p> <p>SOLO GUARDERIA - Ensalada completa Lomo asado a las finas hierbas con patatas asadas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>22</p> <p>Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa de jamón york con ensalada Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>23</p> <p>J.G DÍA DE CERVANTES Lentejas estofadas al estilo del Quijote Duelos y Quebrantos con patatas panaderas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>24</p> <p>Paella mixta - Salchichas frescas al horno con cebolla caramelizada Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>25</p> <p>Crema de alubias Abadejo al horno con salteado mediterráneo (calabacín, berenjena, cebolla y patata dado) Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos)</p>	<p>26</p> <p>1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos</p>	<p>27</p> <p>1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>VE: 3041/728 GT: 21 GS: 6 HC: 96 AZ: 25 PROT: 38 SAL: 2</p>
<p>28</p> <p>Cazuela de fideos con verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, tomate) Tortilla de calabacín con ensalada Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos)</p>	<p>29</p> <p>Lentejas con chorizo (cebolla, zanahoria, pimiento, patata y pimentón) Filete de merluza al horno con patatas al vapor Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de garbanzos Wok de pollo con verduras Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos)</p>					<p>VE: 3049/730 GT: 14 GS: 3 HC: 114 AZ: 24 PROT: 36 SAL: 1</p>

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES

MES: ABRIL 2025

COLEGIO: Colegio Portocarrero - Menú Guardería Triturado

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1. Crema de verduras con carne. Yogur	2. Crema de arroz con verduras y huevo. Compota de fruta	3. Crema de legumbres con pescado. Yogur	4. Crema de arroz con verduras y carne. Compota de fruta
7. Crema de carne con verduras. Compota de fruta	8. Crema de pasta con huevo. Yogur	9. Crema de legumbres con pescado. Compota de fruta	10. Crema de arroz con pollo. Yogur	11. Crema de verduras con pescado. Compota de fruta
14. Crema de pescado con arroz. Compota de fruta	15. Crema de calabacín con carne. Yogur	16. Crema de verduras con huevo y pollo. Compota de fruta	17. FESTIVO	18. FESTIVO
21. Crema de verduras con carne. Compota de fruta	22. Crema de verduras con huevo. Yogur	23. Crema de calabacín con pescado. Compota de fruta	24. Crema de arroz con carne. Yogur	25. Crema de alubias con abadejo. Compota de fruta
28. Crema de calabacín con huevo. Compota de fruta	29. Crema de pescado con verduras. Yogur	30. Crema de pollo con verduras. Compota de fruta		

MES: ABRIL 2025

COLEGIO: Colegio Portocarrero - Sin Gluten

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1. Crema de verduras. Pechuga de pollo al horno. Patatas dado. Yogur y pan sin gluten	2. Espaguetis sin gluten boloñesa. Tortilla de patatas con calabacín. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	3. Cocido madrileño. Abadejo al limón. Patatas al romero. Yogur y pan sin gluten	4. Paella de verduras. Hamburguesa al horno Pisto. Fruta y pan sin gluten
7. Ensalada de pasta sin gluten. Lomo asado a la manzana. Berenjenas fritas. Fruta y pan sin gluten	8. Arroz salteado. Tortilla francesa con queso. Guisantes salteados. Yogur y pan sin gluten	9. Potaje de garbanzos. Merluza al horno. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	10. Arroz a la milanesa. Asado de pollo. Patatas asadas. Yogur y pan sin gluten	11. Alubias estofadas con chorizo. Fogonero con tomate. Salteado mediterráneo. Fruta y pan sin gluten
14. SOLO GUARDERIA Lentejas estofadas con arroz. Merluza en salsa verde. Menestra verduras. Fruta y pan sin gluten	15. SOLO GUARDERIA Crema de calabacín. Albóndigas a la jardinera. Patatas panaderas. Yogur y pan sin gluten	16. SOLO GUARDERIA Sopa de picadillo sin gluten. Tortilla de patatas. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	17. FESTIVO	18. FESTIVO
21. SOLO GUARDERIA Ensalada completa. Lomo asado a las finas hierbas. Patatas asadas. Fruta y pan sin gluten	22. Macarrones sin gluten con tomate. Tortilla francesa de york. Ensalada. Yogur y pan sin gluten	23. J.G. Día de Cervantes y Quijote Lentejas estofadas al estilo quijote Duelo y quebrantos con patatas panaderas Fruta y pan sin gluten	24. Paella mixta. Salchichas frescas Cebolla caramelizada Yogur y pan sin gluten	25. Crema de alubias con calabaza. Abadejo al horno. Salteado mediterráneo. Fruta y pan sin gluten
28. Cazuela de fideos sin gluten Tortilla de calabacín. Ensalada. Fruta y pan	29. Lentejas con chorizo. Merluza al horno. Patatas al vapor. Yogur y pan	30. Ensalada de garbanzos. Wok de pollo con verduritas. Fruta y pan		

MES: ABRIL 2025

COLEGIO: Colegio Portocarrero - Sin Gluten y Sin Lactosa

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1. Crema de verduras. Pechuga de pollo al horno. Patatas dado. Yogur de soja y pan sin gluten	2. Espaguetis sin gluten boloñesa. Tortilla de patatas con calabacín. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	3. Cocido madrileño. Abadejo al limón. Patatas al romero. Yogur de soja y pan sin gluten	4. Paella de verduras. Hamburguesa al horno Pisto. Fruta y pan sin gluten
7. Ensalada de pasta sin gluten. Lomo asado a la manzana. Berenjenas fritas. Fruta y pan sin gluten	8. Arroz salteado. Tortilla francesa con queso. Guisantes salteados. Yogur de soja y pan sin gluten	9. Potaje de garbanzos. Merluza al horno. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	10. Arroz a la milanesa. Asado de pollo. Patatas asadas. Yogur de soja y pan sin gluten	11. Alubias estofadas con chorizo. Fogonero con tomate. Salteado mediterráneo. Fruta y pan sin gluten
14. SOLO GUARDERIA Lentejas estofadas con arroz. Merluza en salsa verde. Menestra verduras. Fruta y pan sin gluten	15. SOLO GUARDERIA Crema de calabacín. Albóndigas a la jardinera. Patatas panaderas. Yogur de soja y pan sin gluten	16. SOLO GUARDERIA Sopa de picadillo sin gluten. Tortilla de patatas. Ensalada. Fruta y pan sin gluten	17. FESTIVO	18. FESTIVO
21. SOLO GUARDERIA Ensalada completa. Lomo asado a las finas hierbas. Patatas asadas. Fruta y pan sin gluten	22. Macarrones sin gluten con tomate. Tortilla francesa de york. Ensalada. Yogur de soja y pan sin gluten	23. J.G. Día de Cervantes y Quijote Lentejas estofadas al estilo quijote Duelo y quebrantos con patatas panaderas Fruta y pan sin gluten	24. Paella mixta. Salchichas frescas Cebolla caramelizada Yogur de soja y pan sin gluten	25. Crema de alubias con calabaza. Abadejo al horno. Salteado mediterráneo. Fruta y pan sin gluten
28. Cazuela de fideos sin gluten Tortilla de calabacín. Ensalada. Fruta y pan	29. Lentejas con chorizo. Merluza al horno. Patatas al vapor. Yogur de soja y pan	30. Ensalada de garbanzos. Wok de pollo con verduritas. Fruta y pan		