



MENÚ ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
<i>Cocido de garbanzos</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate</i> <i>Pollo al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Lentejas con hortalizas</i> <i>Tortilla de patatas</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Sopa de arroz con pollo</i> <i>Rosada con verduras</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Crema de calabacín con queso</i> <i>Carne con tomate</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
E-694K P-13g L-35g H-52g G.sat 2,4g Sal 0,4g Azu 0,2g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-685K P-14g L-32g H-54g G.sat 3,4g Sal 0,2g Azu 1,5g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-675,1K P-15g L-34g H-51g G.sat 4,5g Sal 0,5g Azu 0,2g
<i>Cazuela de pescado</i> <i>Albóndigas de pollo</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de tomate</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Lentejas con carne</i> <i>Tortilla de calabacín</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate</i> <i>Pollo al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias</i> <i>Mero al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 2g Sal 1g Azu 3g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,5g Sal 0,3g Azu 2g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 3,5g Sal 1,1g Azu 0,4g
<i>Cocido de garbanzos</i> <i>Salmón al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate</i> <i>Pollo con champiñones</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Estofado de alubias</i> <i>Merluza al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de tomate</i> <i>Salchichas frescas</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Sopa de fideos con pollo</i> <i>Tortilla de patatas</i> <i>Ensalada</i> <i>Yogur de frutas</i>
E-685K P-14g L-32g H-54 G.sat 3,4g Sal 0,2g Azu 1,5g	E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,3g Sal 0,5g Azu 2,8g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 3,2g Sal 0,5g Azu 1,8g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-694K P-13g L-35g H-52g G.sat 4g Sal 0,6g Azu 0,2g
<i>Lentejas con Hortalizas</i> <i>Albóndigas de pollo</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Arroz con salsa de hortalizas</i> <i>Mero al horno</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Cazuela de pescado</i> <i>Tortilla de calabacín</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	<i>Pasta con salsa de tomate</i> <i>Merluza con verduras</i> <i>Ensalada</i> <i>Fruta del tiempo</i>	
E-682,6K P-13g L-35g H-52g G.sat 0,5g Sal 0,3g Azu 2g	E-689,5K P-15g L-35g H-50g G.sat 0,4g Sal 0,1g Azu 0,6g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 2g Sal 1g Azu 2g	E-689,5K P-14g L-34g H-52g G.sat 4g Sal 0,1g Azu 0,8g	

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN. NUESTRA EMPRESA DISPONE DE CARTA DE ALERGENOS (REG. 1169/2011) PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTÁCTE CON SU CENTRO O POR CORREO ELECTRÓNICO cateringmarazul@gmail.com
 LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.
 NUESTRAS ENSALADAS TENDRÁN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRAGOS, ACEITUÑAS ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERÉS DE LOS PEQUES
 NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLÁTANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS