

MENÚ ABRIL 2026						
CENTROS DE CONVIVENCIAS PARA MAYORES						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		1	2	3	4	5
		Garbanzos estofados con Huevo y Espinacas 3-12	FIESTA		Brócoli, Tofu ,Zanahoria y Nueces 1T-5T-6-8	Fabada Vegetal de Judías Blancas
		Bacalao Gratinado 4-7			Hamburguesa con Queso y Cebolla 6-7-12	Cazón con Salsa de Almendras 2T-4-5T-7-8-11T-14T
		Patata Gajo			Calabacín al Horno	Berenjena Asada
		Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T			Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 951 Lip: 35 Prot: 86 HC: 94						
6	7	8	9	10	11	12
Acelgas con Patatas y Refrito de Ajo	Lentejas Caseras con Costilla y Chorizo 1T-6	Crema de Verduras con Infusión de Romero 12	Trinxat de la Cerdanya 6-7	Macarrones con Chorizo 1-3T-6T-6-10T	Cocido Completo 1-3T-6-7-10T	Brócoli con Patata
Butipincho 1-12	Bacalao Marinera de ajo blanco 4-12	Estofado de Ternera a la Jardinera 9T	Salmon al Papillote 4	Croquetas de cocido 1-3T-7-14T	Merluza con Ajo y Guindilla 4	Butifarra de Pollo 12
Patata Panadera	Judía Verde Fina	Patata Gajo	Pimiento Rojo Asado	Salteado de Verduras	Esparragos verde Trigueros	Piperrada
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 75 8Lip: 38,70 Prot: 34,34 HC: 67						
13	14	15	16	17	18	19
Acelgas con Patatas y Refrito de Ajo	Pasta Rellena con Salsa de Queso y Pera 1-3-6T-7-10T	Judías Estofadas con Carne 6	Paella de Marisco 2-12-14	Crema de calabaza y coco 12	Brócoli, Patata y Zanahoria	Lentejas Estofadas Veganas 1T
Pollo al Chilindrón 12	Cazón con Tomate 2T-4-14T	Merluza a la Marinera 4-12-14	Estofado de Cerdo a la Jardinera 1-9	Pechuga de Pollo a la Napolitana	Ragout de Pavo Estofado con Setas 1-6	Salmon al Horno 4
Patata Panadera	Champiñones con Ajo y Perejil	Patata al Caliu 6T-9T	Piperrada	Patata Asada	Calabaza con Hierbas Provenzales	Salteado Campestre
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 844 Lip: 27,41 Prot: 63,94 HC: 83						
Kcal: 992 Lip: 34,81 Prot: 50,65 HC: 114,87						
Kcal: 845 Lip: 28,59 Prot: 51,45 HC: 95,90						
Kcal: 1.024 Lip: 26,66 Prot: 68,94 HC: 136,69						
Kcal:709,84 Lip:22,80 Prot:49,86 HC:77,75						
Kcal: 749 Lip: 22 Prot: 65 HC: 86						
Kcal: 1021 Lip: 52 Prot: 63 HC: 76						

ALERGENOS:

1- Gluten; 2- Crustáceo; 3- Huevo; 4- Pescado; 5- Cacahuete;6- Soja; 7- Leche y derivados; 8- Frutos secos; 9- Apio; 10- Mostaza; 11- Sésamo; 12- Sulfitos;13- Altramuces; 14- Moluscos

MENÚ ABRIL 2026
CENTROS DE CONVIVENCIAS PARA MAYORES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
20	21	22	23	24	25	26
Patatas Estofadas con Costilla 12	Espinacas con Patata a la Catalana 5T-8T-12T	Macarrones con Chorizo 1-3T-6T-6-10T	Fideua Mixta con Ali-Oli 1-2-3T-3-6T-6-10T-12-14	Lentejas de la Abuela 1T-6	Crema de Zanahoria 12	Fabada vegetal de judías blancas
Pollo a la Cazadora 12	Ternera a la Navarra 1-9	Tilapia a la Vizcaína 4	Salchichas con Tomate y Cebolla 6T-12	Caballa al Horno con picada de ajo y perejil 2T-4-14T	Albóndigas estofadas con sepia 6-12-14	Suprema de Salmón a la Naranja 4
Guisantes con Ajillo	Patata Parisina 6T-9T	Calabacín al Horno	Patata Gajo	Salteado de Verduras	Champiñones al Ajillo 12	Calabacín al horno
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 933 Lip: 43,98 Prot: 57,80 HC: 78,37	Kcal: 893 Lip: 29,89 Prot: 60,79 HC: 95,72	Kcal: 1.030 Lip: 33,92 Prot: 76,72 HC: 101,38	Kcal: 1.154 Lip: 59,33 Prot: 63,37 HC: 110,21	Kcal:994,79 Lip:52,83 Prot:53,48 HC:78,01	Kcal:939 Lip:54 Prot:45 HC:70	Kcal:939 Lip: 44 Prot: 61 HC: 77
27	28	29	30			
Arroz de Mar y Montaña 14	Coliflor con Patata Ajoarriero 12	Lentejas Caseras 1T-6	Paella de Marisco 2-12-14			
Tortilla Francesa 3	Cazón con Tomate 2T-4-14T	Butifarra de Pollo 12	Merluza Asada 4			
Pisto de Verduras 9T	Judía Verde Fina	Patata Panadera	Salteado de Verduras			
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T			
Kcal:870 Lip: 33 Prot: 38,95 HC: 116	Kcal: 681 Lip: 29,48 Prot: 40,35 HC: 62,30	Kcal: 842 Lip: 32 Prot: 46 HC: 90	Kcal: 1.047 Lip: 36 Prot: 69 HC: 121			

ALERGENOS:

1- Gluten; 2- Crustáceo; 3- Huevo; 4- Pescado; 5- Cacahuete;6- Soja; 7- Leche y derivados; 8- Frutos secos; 9- Apio; 10- Mostaza; 11- Sésamo; 12- Sulfitos;13- Altramuces; 14- Moluscos