

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

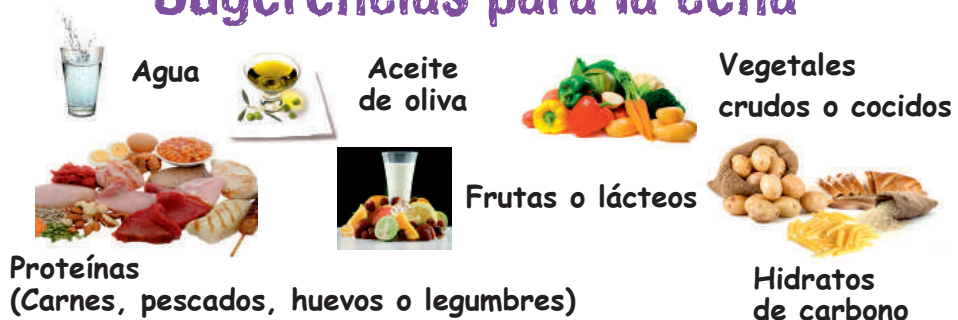
ABRIL 2026



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p> <p>1-5-7</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas con chorizo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Fideua mixta Filete ruso con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>17</p> <p>1-2-4-6-7-8</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p> <p>1-4-5</p>	<p>Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Escalope milanese de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Huevos villaroy con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>1-2-5-6-7-11-12</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>1-4-5-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 3 HUEVOS
- 4 PRODUCTOS DE PANADERÍA Y ALIMENTOS DE PANADERÍA
- 5 LÁCTEOS
- 6 SOJA Y SOJA
- 7 PESCADO
- 8 SOJA Y SOJA
- 9 ALMENDRAS Y FRUTAS SECAES
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 11 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 12 MOSTAZA
- 13 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 14 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

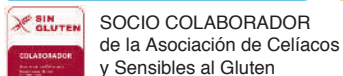
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

ABRIL 2026

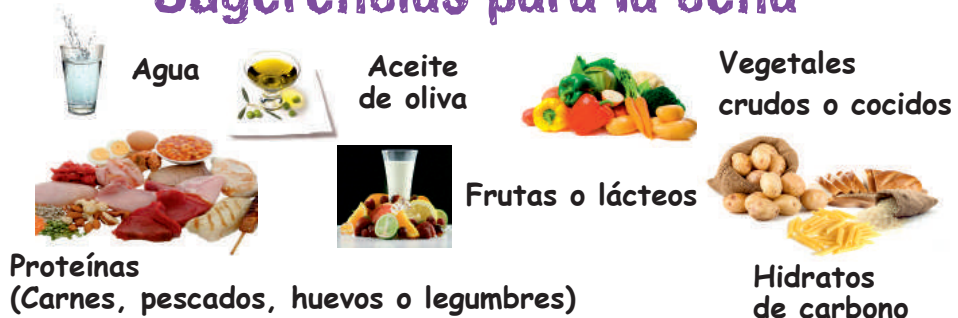
MENÚ HIPOCALÓRICO



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Fruta de temporada</p> <p>7</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>8</p> <p>1-5-7</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas estofadas Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada</p> <p>14</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Crema de verduras frescas Ventresca de merluza con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>16</p> <p>1-7</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p> <p>1-4-5</p>	<p>Lentejas estofadas Tortilla de pavo con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis gratinados Filete de pollo a la plancha con ensalada Fruta del temporada</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con ensalada Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Tortilla con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>28</p> <p>1-4</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>29</p> <p>1-4-5-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS SHELL FISH
- 3 HUEVOS
- 4 HUEVOS
- 5 LÁCTEOS DAIRY
- 6 MOLUSCOS MOLLUSC
- 7 PESCADO FISH
- 8 SOJA SOY
- 9 CASHUETTES PEANUTS
- 10 FRUTOS DE CÁSCARA CASHEW NUT
- 11 HUEVOS
- 12 MOSTAZA MUSTARD
- 13 SEMILLAS DE SESAMO SESAME
- 14 ALTIMAZUCOS ALTIMAZUCES

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

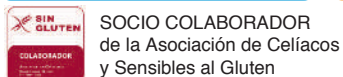
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



15 DE ABRIL Día Mundial del Arte



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

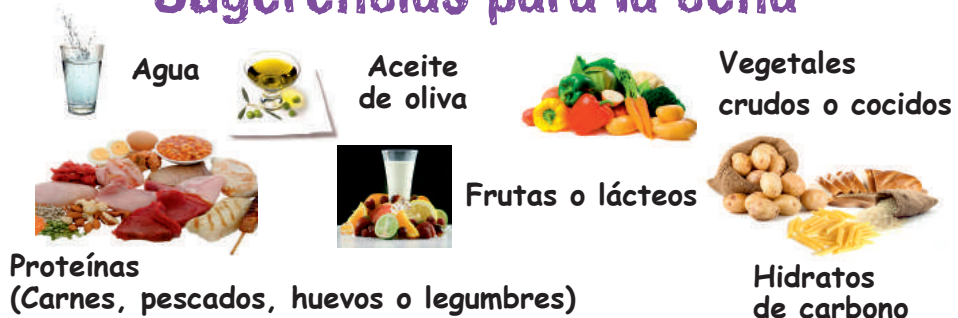
MENÚ SIN GLUTEN (TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN GLUTEN)



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p>	<p>Judías blancas con chorizo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p>	<p>Fideua mixta Filete ruso con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>17</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p>	<p>Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Filete de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Tortilla con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>4-5</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>4-5-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS SHELLFISH
- 3 PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS
- 4 HUEVOS
- 5 LÁCTEOS DAIRY
- 6 ALMENDRAS ALMONDS
- 7 PESCADO FISH
- 8 SOJA SOY
- 9 LEGUMBRES LEGUMES
- 10 CRUSTÁCEOS SHELLFISH
- 11 CRUSTÁCEOS SHELLFISH
- 12 MOSTAZA MUSTARD
- 13 CRUSTÁCEOS SHELLFISH
- 14 CRUSTÁCEOS SHELLFISH

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

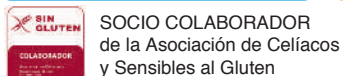
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

ABRIL 2026

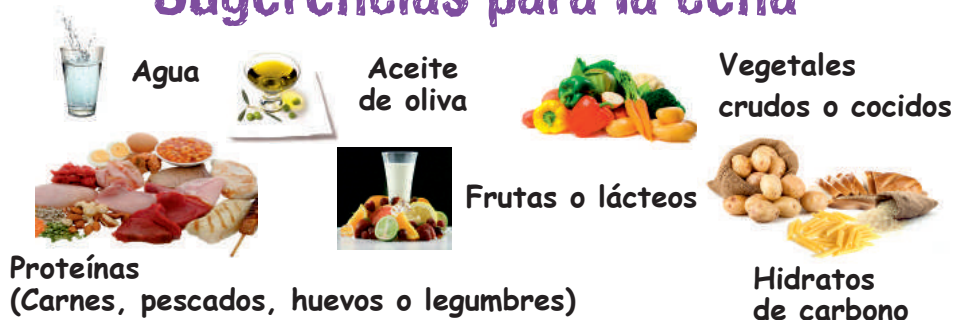
SIN CHAMPIÑONES



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p> <p>1-5-7</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas con chorizo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Fideua mixta Filete ruso con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>17</p> <p>1-2-4-6-7-8</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p> <p>1-4-5</p>	<p>Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Escalope milanese de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Huevos villaroy con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>1-2-5-6-7-11-12</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>1-4-5-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTACEOS Y PESCADO
- 3 HUEVOS
- 4 LÁCTEOS
- 5 SOJA
- 6 ALMENDRAS Y NUECES
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 ALMENDRAS Y NUECES
- 10 CRUSTACEOS Y PESCADO
- 11 CRUSTACEOS Y PESCADO
- 12 ALMENDRAS Y NUECES
- 13 CRUSTACEOS Y PESCADO
- 14 CRUSTACEOS Y PESCADO

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

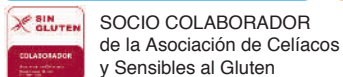
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

ABRIL 2026

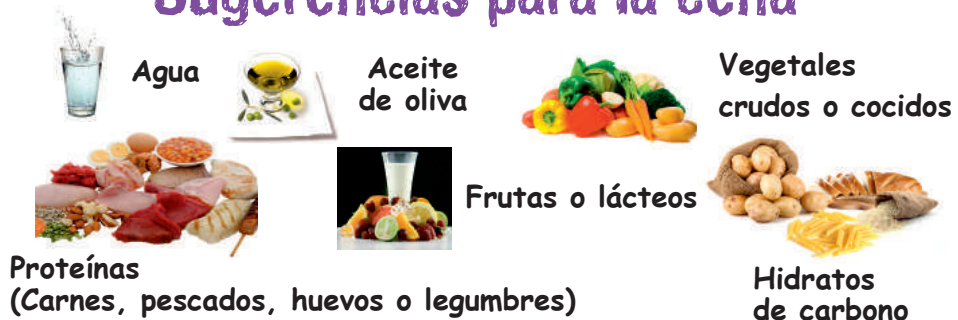
MENÚ SIN CERDO



<p>Macarrones al horno Pavo con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p> <p>1-4-5</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p> <p>1-5-7</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor gratinados Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas estofadas Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Fideua mixta Filete ruso con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>17</p> <p>1-2-4-6-7-8</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p> <p>1-4-5</p>	<p>Lentejas estofadas Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Escalope milanesa de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Filete de pollo con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Huevos villaroy con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>1-2-5-6-7-11-12</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>1-4-5-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 3 HUEVOS Y LÁCTEOS
- 4 NUEZ
- 5 LÁCTEOS
- 6 SOJA
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 NUEZ
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 11 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 12 MOSTAZA
- 13 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 14 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

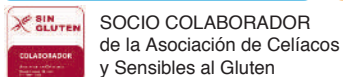
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



15 DE ABRIL
Día Mundial del Arte



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

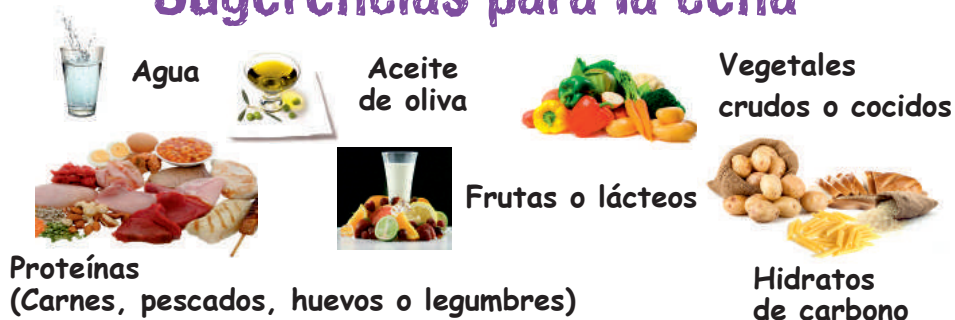
SIN PESCADO



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p> <p>1-5</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas con chorizo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Crema de verduras frescas Pavo a la plancha con ensalada mixta Fruta en almíbar</p> <p>16</p> <p>1</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p>	<p>Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Escalope milanesa de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Tortilla con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>1-4-5</p>	<p>Coditos a la boloñesa Pechuga de pavo con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 3 HUEVOS
- 4 LÁCTEOS
- 5 SOJA
- 6 ALMENDRAS Y CACAHUETES
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 CACAHUETES
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 11 CELIAQUIA
- 12 ALMENDRAS Y CACAHUETES
- 13 CRUSTÁCEOS Y MOLLUSCOS
- 14 ALMENDRAS Y CACAHUETES

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

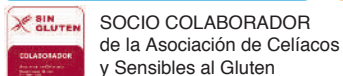
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



15 DE ABRIL
Día Mundial del Arte



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

MENÚ SIN LACTOSA (TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SINLACTOSA)



Macarrones con tomate y chorizo
Lacón con patatas panaderas
Yogur de soja

CALORÍAS	909
PROTEÍNAS	38
H.C.	101
LÍPIDOS	37

7

1-4-8

Lentejas estofadas a la hortelana
Bacalao con salsa de tomate
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	731
PROTEÍNAS	38
H.C.	73
LÍPIDOS	29

8

1-7-8

Crema de zanahorias
Tortilla de atún con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	580
PROTEÍNAS	16
H.C.	58
LÍPIDOS	30

9

4-7

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

10

1-4

Fusilli tricolor con beicon
Lomo de cerdo con ensalada
Fruta de temporada

CALORÍAS	699
PROTEÍNAS	27
H.C.	83
LÍPIDOS	21

13

1-4

Judías blancas con chorizo
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate
Yogur de soja

CALORÍAS	782
PROTEÍNAS	31
H.C.	81
LÍPIDOS	33

14

1-4-8

Sopa de ave con fideos
Ragout de pollo a la jardinera
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	577
PROTEÍNAS	22
H.C.	63
LÍPIDOS	24

35

1-4-8

Crema de verduras frescas
Ventresca de merluza con ensalada mixta
Fruta en almíbar

CALORÍAS	604
PROTEÍNAS	17
H.C.	80
LÍPIDOS	21

16

1-7

Fideua mixta
Filete ruso con ensalada de tomate
Fruta de temporada

CALORÍAS	928
PROTEÍNAS	38
H.C.	93
LÍPIDOS	43

17

1-2-4-6-7-8

Arroz con tomate
Pavo a la plancha con salteado de verduras
Fruta de temporada

CALORÍAS	665
PROTEÍNAS	27
H.C.	82
LÍPIDOS	23

20

1-4-8

Lentejas estofadas con chorizo
Tortilla de pavo con ensalada mixta
Yogur de soja

CALORÍAS	684
PROTEÍNAS	32
H.C.	51
LÍPIDOS	37

21

1-4-8

Espaguetis al horno
Escalope milanesa de pollo con patatas
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	739
PROTEÍNAS	24
H.C.	96
LÍPIDOS	27

22

1-4-8

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	553
PROTEÍNAS	32
H.C.	66
LÍPIDOS	17

23

1-4-8

Patatas a la riojana
Merluza en salsa verde con guisantes
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

24

1-7

Arroz tres delicias
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	701
PROTEÍNAS	23
H.C.	83
LÍPIDOS	30

27

8

Alubias pintas estofadas
Tortilla con ensalada mixta
Natillas de soja

CALORÍAS	826
PROTEÍNAS	34
H.C.	56
LÍPIDOS	45

28

1-4-8

Coditos a la boloñesa
Merluza orly con salteado de verduras
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	840
PROTEÍNAS	38
H.C.	85
LÍPIDOS	36

29

1-4-7-8

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

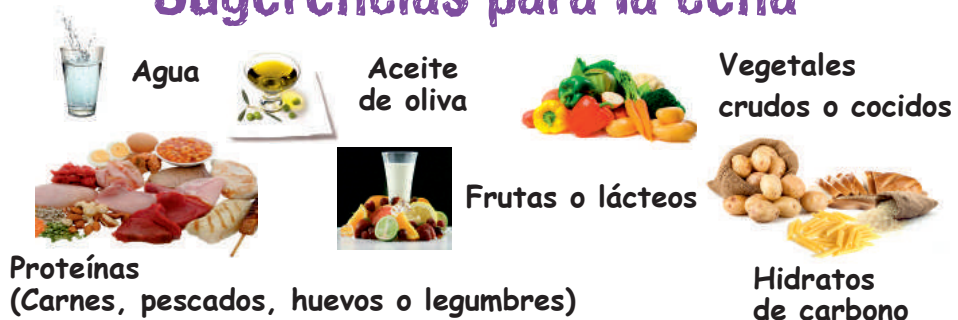
CALORÍAS	682
PROTEÍNAS	30
H.C.	89
LÍPIDOS	20

30

1-4



Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

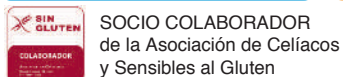
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

MENÚ SIN HUEVO (TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN HUEVO)



Macarrones con tomate y chorizo
Lacón con patatas panaderas
Yogur

CALORÍAS	909
PROTEÍNAS	38
H.C.	101
LÍPIDOS	37

7

5-8

Lentejas estofadas a la hortelana
Bacalao con salsa de tomate
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	731
PROTEÍNAS	38
H.C.	73
LÍPIDOS	29

8

1-5-7

Crema de zanahorias
Filete de pavo con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	580
PROTEÍNAS	16
H.C.	58
LÍPIDOS	30

9

1-5-7

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

10

1

Fusilli tricolor con beicon
Lomo de cerdo con ensalada
Fruta de temporada

CALORÍAS	699
PROTEÍNAS	27
H.C.	83
LÍPIDOS	21

13

1-5-7

Judías blancas con chorizo
Pechuga de pavo con ensalada
de lechuga y tomate
Yogur

CALORÍAS	782
PROTEÍNAS	31
H.C.	81
LÍPIDOS	33

14

1-5

Sopa de ave con fideos
Ragout de pollo a la jardinera
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	577
PROTEÍNAS	22
H.C.	63
LÍPIDOS	24

35

1-5

Crema de verduras frescas
Ventresca de merluza con ensalada
mixta
Fruta en almíbar

CALORÍAS	604
PROTEÍNAS	17
H.C.	80
LÍPIDOS	21

16

1-7

Fideua mixta
Filete ruso con ensalada de tomate
Fruta de temporada

CALORÍAS	928
PROTEÍNAS	38
H.C.	93
LÍPIDOS	43

17

1-2-6-7-8

Arroz con tomate
Pavo a la plancha con salteado
de verduras
Fruta de temporada

CALORÍAS	665
PROTEÍNAS	27
H.C.	82
LÍPIDOS	23

20

1-5-7

Lentejas estofadas con chorizo
Cinta de lomo con ensalada mixta
Yogur

CALORÍAS	684
PROTEÍNAS	32
H.C.	51
LÍPIDOS	37

21

1-5

Espaguetis al horno
Escalope milanesa de pollo con patatas
Fruta del temporada y leche

CALORÍAS	739
PROTEÍNAS	24
H.C.	96
LÍPIDOS	27

22

1-5

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	553
PROTEÍNAS	32
H.C.	66
LÍPIDOS	17

23

1-8

Patatas a la riojana
Merluza en salsa verde con guisantes
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

24

1-7

Arroz tres delicias
Chuleta de sajonia con patatas
cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	701
PROTEÍNAS	23
H.C.	83
LÍPIDOS	30

27

8

Alubias pintas estofadas
Filete de pollo con ensalada mixta
Natillas

CALORÍAS	826
PROTEÍNAS	34
H.C.	56
LÍPIDOS	45

28

1-5

Coditos a la boloñesa
Merluza orly con salteado de verduras
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	840
PROTEÍNAS	38
H.C.	85
LÍPIDOS	36

29

1-5-7-8

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

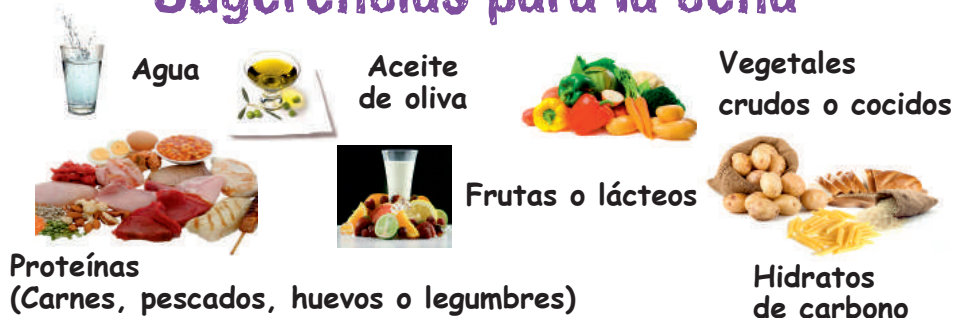
CALORÍAS	682
PROTEÍNAS	30
H.C.	89
LÍPIDOS	20

30

1

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS SHELLFISH
- 3 HUEVOS
- 4 HUEVOS
- 5 LÁCTEOS DAIRY
- 6 NUTRIENTES
- 7 PESCADO FISH
- 8 SOJA SOYA
- 9 CACAHUETES PEANUTS
- 10 FRUTOS DE CÁSCARA CASKIN FRUIT
- 11 APC CELIAC
- 12 MOSTAZA MUSTARD
- 13 SEMILLAS DE SESAMO SESAME
- 14 ALMENDRAS ALMONDS

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

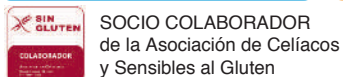
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

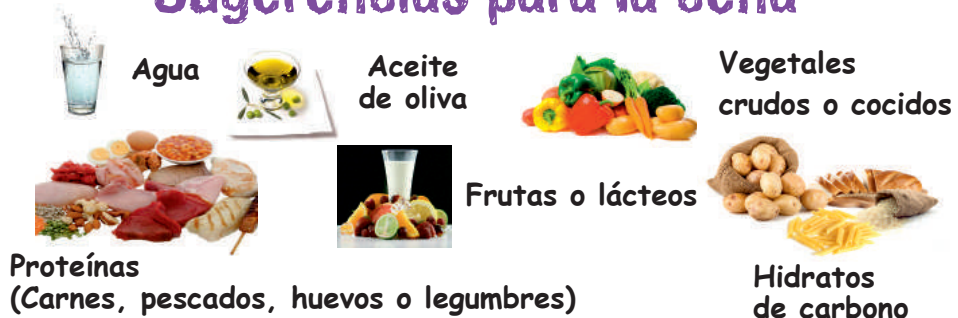
SIN LEGUMBRES



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur</p> <p>7</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Coliflor rehogada Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche</p> <p>8</p> <p>1-5-7</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4-7</p>	<p>Sopa de fideos Pechuga de pollo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Brócoli al horno Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur</p> <p>14</p> <p>4-5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche</p> <p>35</p> <p>1-4-5</p>	<p>Fideua mixta Filete ruso con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>17</p> <p>1-2-4-6-7-8</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p>	<p>Coliflor gratinada Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur</p> <p>21</p> <p>1-4-5</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Escalope milanesa de pollo con patatas Fruta del temporada y leche</p> <p>22</p> <p>1-4-5</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Brócoli rehogado Huevos villaroy con ensalada mixta Natillas</p> <p>28</p> <p>1-2-5-6-7-11-12</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche</p> <p>29</p> <p>1-4-5-7-8</p>	<p>Sopa de ave con fideos Pechuga de pollo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 3 HUEVOS Y LÁCTEOS
- 4 NUEZ
- 5 LÁCTEOS
- 6 MOLUSCOS
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 NUEZ
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 11 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 12 NUEZ
- 13 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 14 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

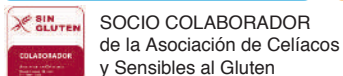
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

ABRIL 2026

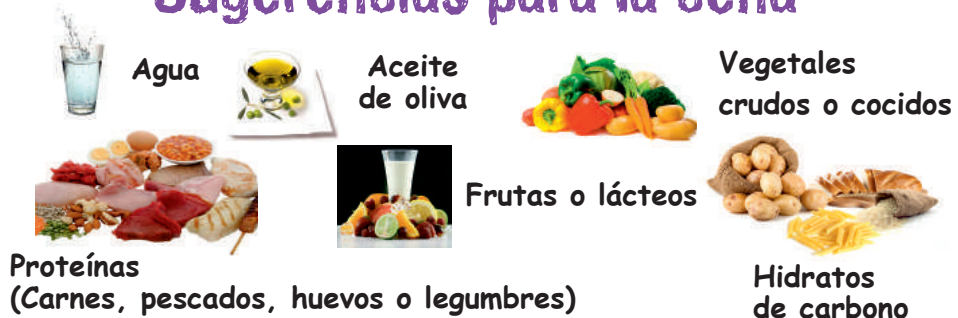
MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE (TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN PROTEÍNA DE LA LECHE)



<p>Macarrones con tomate y chorizo Lacón con patatas panaderas Yogur de soja</p> <p>7</p> <p>1-4-8</p>	<p>Lentejas estofadas a la hortelana Bacalao con salsa de tomate Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>8</p> <p>1-7-8</p>	<p>Crema de zanahorias Tortilla de atún con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>4-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4</p>
<p>Fusilli tricolor con beicon Lomo de cerdo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>13</p> <p>1-4</p>	<p>Judías blancas con chorizo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja</p> <p>14</p> <p>1-4-8</p>	<p>Sopa de ave con fideos Ragout de pollo a la jardinera Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>35</p> <p>1-4-8</p>	<p>Crema de verduras frescas Ventresca de merluza con ensalada mixta Fruta en almibar</p> <p>16</p> <p>1-7</p>
<p>Arroz con tomate Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>20</p> <p>1-4-8</p>	<p>Lentejas estofadas con chorizo Tortilla de pavo con ensalada mixta Yogur de soja</p> <p>21</p> <p>1-4-8</p>	<p>Espaguetis al horno Escalope milanesa de pollo con patatas Fruta del temporada y leche de soja</p> <p>22</p> <p>1-4-8</p>	<p>Sopa de picadillo Albóndigas a la provenzal Gelatina</p> <p>23</p> <p>1-4-8</p>
<p>Arroz tres delicias Chuleta de sajonia con patatas cuadro Fruta de temporada</p> <p>27</p> <p>8</p>	<p>Alubias pintas estofadas Tortilla con ensalada mixta Natillas de soja</p> <p>28</p> <p>1-4-8</p>	<p>Coditos a la boloñesa Merluza orly con salteado de verduras Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>29</p> <p>1-4-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>30</p> <p>1-4</p>

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 3 SOJA Y SOJA
- 4 HUEVOS
- 5 LÁCTEOS
- 6 MOLUSCOS Y MOLLUSCOS
- 7 PESCADO
- 8 SOJA Y SOJA
- 9 ALMENDRAS Y NUECES
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 11 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 12 ALMENDRAS Y NUECES
- 13 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 14 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

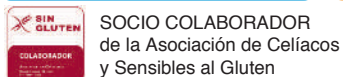
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.

Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.

R.S.I. N.º: 26.00007348/M



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es