

ARCÁNGEL: MENÚ - MULTIALERGIAS ABRIL 2026 (Apto para alérgicos: gluten, cacahuete, soja, lácteo, f.secos, mostaza, sésamo, altramuz)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
<p>(G) GARBANZOS CON ARROZ (j.verdes, cebolla, pimiento, ajo, tomate)</p> <p>(G) MERLUZA AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIAS (patata, zanahoria)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 449,86 Prot: 16,35g Hidrat: 63,85g Grasas: 14,70g Sat: 1,78g Azúc: 8,72g Sal: 0,84g</p>	<p>(G) SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN C/POLLO (apio, puerro, zanahoria)</p> <p>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) SALTEADO DE CALABACÍN CON CEBOLLA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 487,70 Prot: 11,10g Hidrat: 62,20g Grasas: 20,50g Sat: 3,36g Azúc: 8,46g Sal: 2,51g</p>	<p>(G) MACARRONES SIN GLUTEN CON ATÚN Y TOMATE</p> <p>(G) ABADEJO EN SALSA VERDE (perejil, aceite, ajo)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 475,74 Prot: 20,17g Hidrat: 66,23g Grasas: 14,74g Sat: 2,65g Azúc: 8,88g Sal: 1,45g</p>	<p>(G) ALUBIAS CON VERDURAS (j. secas, patata, zanahoria, cebolla, ajo)</p> <p>(G) MERLUZA HORNO</p> <p>(G) ARROZ SALTEADO (cebolla, aceite)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 515,33 Prot: 19,60g Hidrat: 65,00g Grasas: 18,28g Sat: 2,53g Azúc: 7,55g Sal: 1,16g</p>	<p>(G) CAZUELA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON ABADEJO (patata, pimiento)</p> <p>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 520,90 Prot: 14,17g Hidrat: 66,18g Grasas: 20,71g Sat: 3,63g Azúc: 7,18g Sal: 2,06g</p>
13	14	15	16	17
<p>(A) SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON VERDURA (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>(A) JAMONCITOS POLLO JARDINERA (champiñón, guisantes, zanahoria, tomate)</p> <p>(A) PATATAS FRITAS</p> <p>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 619,05 Prot: 22,85g Hidrat: 78,67g Grasas: 22,95g Sat: 3,81g Azúc: 12,88g Sal: 1,15g</p>	<p>(G) ALUBIAS CON VERDURAS (j. secas, patata, zanahoria, cebolla, ajo)</p> <p>(G) MERLUZA HORNO</p> <p>(G) ARROZ SALTEADO (cebolla, aceite)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 515,33 Prot: 19,60g Hidrat: 65,00g Grasas: 18,28g Sat: 2,53g Azúc: 7,55g Sal: 1,16g</p>	<p>(G) CAZUELA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON ABADEJO (patata, pimiento)</p> <p>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 520,90 Prot: 14,17g Hidrat: 66,18g Grasas: 20,71g Sat: 3,63g Azúc: 7,18g Sal: 2,06g</p>	<p>(G) CREMA DE VERDURAS (patata, calabacín, cebolla, zanahoria)</p> <p>(G) POLLO AL AJILLO</p> <p>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 566,68 Prot: 16,84g Hidrat: 84,64g Grasas: 17,48g Sat: 2,36g Azúc: 16,32g Sal: 1,18g</p>	<p>(G) POTAJE DE CALABAZA CON GARBANZOS (patata, tomate, zanahoria, pimiento)</p> <p>(G) ABADEJO EN SALSA (tomate, pimiento, cebolla, aceite)</p> <p>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 485,65 Prot: 20,51g Hidrat: 61,16g Grasas: 19,30g Sat: 2,03g Azúc: 11,35g Sal: 0,97g</p>
20	21	22	23	24
<p>(G) CREMA NARANJA (patata, calabaza, zanahoria, cebolla)</p> <p>(G) POLLO EN SALSA ESPAÑOLA (tomate, aceite, cebolla, ajo)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 454,66 Prot: 12,98g Hidrat: 61,24g Grasas: 17,42g Sat: 2,32g Azúc: 12,59g Sal: 1,35g</p>	<p>(G) LENTEJAS CON VERDURAS (patata, j.verdes, cebolla,pimiento, ajo, laurel)</p> <p>(G) MERLUZA RIOJANA (tomate, pimiento, cebolla, aceite, ajos)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 491,10 Prot: 22,65g Hidrat: 62,55g Grasas: 15,65g Sat: 2,10g Azúc: 10,00g Sal: 1,19g</p>	<p>(G) COCIDO CON VERDURAS SIN CARNE (garbanzo, j.verde, patata, puerro)</p> <p>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 362,17 Prot: 10,07g Hidrat: 53,63g Grasas: 11,21g Sat: 1,72g Azúc: 9,12g Sal: 2,12g</p>	<p>(G) SOPA DE PESCADO SIN GLUTEN (merluza, puerro, apio, zanahoria, aceite)</p> <p>(G) POLLO HORNO (ajo, aceite, h.provenzales)</p> <p>(G) ARROZ SALTEADO (cebolla, aceite)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 550,73 Prot: 19,24g Hidrat: 80,19g Grasas: 16,63g Sat: 2,56g Azúc: 12,83g Sal: 1,81g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(G) ABADEJO AL HORNO (aceite, ajo, perejil)</p> <p>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</p> <p>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 531,74 Prot: 15,03g Hidrat: 67,86g Grasas: 23,83g Sat: 2,83g Azúc: 10,22g Sal: 1,84g</p>
27	28	29	30	10
<p>(G) ALUBIAS CON VERDURAS (j. secas, patata, zanahoria, cebolla, ajo)</p> <p>(G) ABADEJO EN SALSA (tomate, pimiento, cebolla, aceite)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 470,99 Prot: 22,70g Hidrat: 54,87g Grasas: 17,60g Sat: 2,07g Azúc: 9,85g Sal: 0,96g</p>	<p>(G) GARBANZOS CON ARROZ (j.verdes, cebolla, pimiento, ajo, tomate)</p> <p>(G) POLLO AL HORNO EN SALSA (aceite, ajo, laurel, h.provenzales)</p> <p>(G) ZANAHORIAS BABY</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 515,85 Prot: 16,59g Hidrat: 74,31g Grasas: 17,27g Sat: 2,18g Azúc: 8,57g Sal: 1,69g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(G) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 505,51 Prot: 12,23g Hidrat: 63,98g Grasas: 23,59g Sat: 3,44g Azúc: 10,83g Sal: 2,44g</p>	<p>(G) CREMA DE VERDURAS (patata, calabacín, cebolla, zanahoria)</p> <p>(G) POLLO HORNO (ajo, aceite, h.provenzales)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN SIN GLUTEN</p> <p>Kcal: 434,20 Prot: 13,38g Hidrat: 66,78g Grasas: 12,21g Sat: 1,63g Azúc: 14,58g Sal: 1,16g</p>	

GLUTEN
 HUEVO
 PESCADO
 MOLUSCO
 SOJA
 ALTRAMUCES
 LECHE
 SÉSAMO
 FRUTOS DE CÁSCARA
 APIO
 MOSTAZA
 SULFITOS
 CACAHUETE
 CRUSTÁCEOS

La empresa se reserva el derecho a modificar el menú programado, según las necesidades operativas o imprevistos, garantizando el equilibrio nutricional del mismo.