

ARCÁNGEL: MENÚ - F.SECOS, LEGUMBRES, PESCADO, SETAS, SOJA, POLLO

ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	1	2	3
<p>(G) SOPA DE ARROZ CON VERDURA (zanahoria, calabacín, cebolla, ajo, aceite)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) ZANAHORIAS BABY</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 460,95 Prot: 14,74g Hidrat: 62,02g Grasas: 24,13g Sat: 6,96g Azúc: 10,88g Sal: 1,39g</p>	<p>(A) SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON POLLO (puero, zanahoria...)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(C) ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 627,74 Prot: 22,29g Hidrat: 88,31g Grasas: 27,21g Sat: 7,91g Azúc: 9,64g Sal: 1,53g</p>	<p>(A) MACARRONES BOLOÑESA SIN GLUTEN (c. picada, tomate, cebolla, orégano)</p> <p>(C) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA LECHUGA, PEPINO, ATÚN, ZANAHORIA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 876,14 Prot: 24,51g Hidrat: 111,28g Grasas: 42,89g Sat: 9,35g Azúc: 14,69g Sal: 3,25g</p>	<p>(G) ARROZ CON TOMATE FRITO</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) PATATAS FRITAS</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 581,01 Prot: 15,98g Hidrat: 77,21g Grasas: 31,28g Sat: 7,34g Azúc: 14,65g Sal: 1,49g</p>	<p>(G) GUIISO DE PATATAS SIN LEGUMBRES (pimiento, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>(C) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</p> <p>(G) ZANAHORIAS BABY</p> <p>(G) YOGUR DE FRUTAS</p> <p>(G) PAN INTEGRAL</p> <p>Kcal: 527,52 Prot: 15,20g Hidrat: 72,95g Grasas: 18,79g Sat: 4,08g Azúc: 23,62g Sal: 2,03g</p>
13	14	15	16	17
<p>(G) GUISILLO DE POLLO SIN GUI SANTES (patata, cebolla, zanahoria...)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 505,34 Prot: 20,35g Hidrat: 69,16g Grasas: 23,04g Sat: 6,85g Azúc: 8,72g Sal: 1,46g</p>	<p>(G) GUIISO DE PATATAS SIN LEGUMBRES (pimiento, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>(C) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 491,88 Prot: 11,36g Hidrat: 69,35g Grasas: 18,51g Sat: 2,92g Azúc: 9,87g Sal: 1,77g</p>	<p>(G) CAZUELA ARROZ POLLO SIN GUI SANTES (tomate, aceite)</p> <p>(C) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA LECHUGA, PEPINO, ATÚN, ZANAHORIA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 679,95 Prot: 18,25g Hidrat: 83,78g Grasas: 29,61g Sat: 4,98g Azúc: 10,15g Sal: 2,70g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 595,80 Prot: 16,09g Hidrat: 79,10g Grasas: 32,61g Sat: 7,72g Azúc: 16,30g Sal: 1,93g</p>	<p>(G) POTAJE DE CALABAZA SIN LEGUMBRES (patata, zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) ZANAHORIAS BABY</p> <p>(G) YOGUR DE FRUTAS</p> <p>(G) PAN INTEGRAL</p> <p>Kcal: 499,74 Prot: 18,35g Hidrat: 62,48g Grasas: 26,10g Sat: 8,35g Azúc: 23,93g Sal: 1,66g</p>
20	21	22	23	24
<p>(G) ARROZ CON TOMATE FRITO</p> <p>(C) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA LECHUGA, PEPINO, ATÚN, ZANAHORIA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 550,97 Prot: 14,48g Hidrat: 68,03g Grasas: 25,92g Sat: 4,06g Azúc: 9,58g Sal: 1,78g</p>	<p>(G) GUIISO DE PATATAS SIN LEGUMBRES (pimiento, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 484,46 Prot: 15,34g Hidrat: 67,14g Grasas: 23,77g Sat: 6,90g Azúc: 10,26g Sal: 1,18g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(C) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 586,16 Prot: 11,71g Hidrat: 79,56g Grasas: 25,68g Sat: 3,52g Azúc: 14,21g Sal: 3,36g</p>	<p>(G) SOPA DE FIDEOS CON VERDURA SIN GLUTEN</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 437,60 Prot: 14,31g Hidrat: 58,17g Grasas: 23,08g Sat: 7,02g Azúc: 13,50g Sal: 1,12g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) ENSALADA LECHUGA, PEPINO, ATÚN, ZANAHORIA</p> <p>(G) YOGUR DE FRUTAS</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 686,20 Prot: 22,58g Hidrat: 78,47g Grasas: 39,69g Sat: 10,25g Azúc: 23,84g Sal: 2,37g</p>
27	28	29	30	10
<p>(G) GUISILLO DE VERDURAS SIN LEGUMBRES (cebolla, zanahoria, pimiento, tomate)</p> <p>(C) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</p> <p>(G) ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 416,26 Prot: 9,55g Hidrat: 55,00g Grasas: 17,38g Sat: 2,79g Azúc: 8,18g Sal: 1,69g</p>	<p>(G) ARROZ CON TOMATE FRITO</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 496,87 Prot: 15,01g Hidrat: 68,62g Grasas: 26,21g Sat: 6,89g Azúc: 8,98g Sal: 1,19g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(C) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</p> <p>(G) ZANAHORIAS BABY</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 564,56 Prot: 11,47g Hidrat: 78,98g Grasas: 23,64g Sat: 3,24g Azúc: 14,21g Sal: 3,36g</p>	<p>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</p> <p>(G) LOMO HORNO EN SU SALSA (cebolla, zanahoria, ajo, h.provenzales)</p> <p>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</p> <p>(G) PAN BLANCO</p> <p>Kcal: 551,60 Prot: 15,69g Hidrat: 75,30g Grasas: 29,59g Sat: 7,30g Azúc: 16,13g Sal: 1,93g</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.