

# ■ MENÚ BASAL MES ABRIL 2026

Lunes Día 6	Martes Día 7	Miércoles Día 8	Jueves Día 9	Viernes Día 10
<b>FESTIVO</b>	<p>CREMA DE CALABAZA CON ALMENDRAS <i>Sulfitos, F. Cáscara</i></p> <p>ALBÓNDIGAS A LA CORDOBESA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS <i>Gluten, Sulfitos, Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA MARINERA CON CANGREJO Y ATÚN <i>Leche (T), F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), Gluten, crust., Huevo, Pescado, Soja</i></p> <p>OLLETA DE MUTXAMEL CON PENCAS <i>Soja, Gluten, Sulfitos</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ARROZ DEL SENYORET <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T)</i></p> <p>RUSTIDERA DE POLLO CON DÁTILES <i>Sulfitos</i> (Dátiles) <i>Gluten (T), F. Cáscara (T), Cacahuets (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA MEDITERRÁNEA CON LANGOSTINOS <i>Pescado (T), Leche (T), F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), Crust., Mol.</i></p> <p>TERNERA ASADA EN SU JUGO CON CINTAS SALTEADAS AL TOMILLO <i>Sulfitos, Gluten, Soja (T), Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>
Día 13	Día 14	Día 15	Día 16	Día 17
<p>LENTEJAS A LA CASTELLANA CON CHORIZO <i>Gluten, Sulfitos, Soja</i></p> <p>TORTILA DE PATATA CON PIMIENTO ITALIANO <i>Huevo</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADA COES CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y FRUTOS SECOS <i>Leche, F. Cáscara</i></p> <p>ARROZ NEGRO CON SALMONETE Y ALL-I-OLI <i>Pescado, Crust., Mol., Soja, Huevo</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>CREMA DE PUERRO CON BACÓN <i>Sulfitos, Soja, Leche (T)</i></p> <p>COSTILLA ASADA A LA BARBACOA CON PATATAS AL MONTÓN <i>Sulfitos</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<b>SANTA FAZ</b>	<b>CERRADO</b>
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
<p>CAZUELA DE FIDEOS CON RAPE Y GAMBITAS <i>Gluten, Huevo (T), Soja, Mostaza (T), Pescado, Crust., Mol., Sulfitos</i></p> <p>POLLO CRUJIENTE AL ESTILO COES CON PATATAS GRATÉN <i>Gluten, F. Cáscara, Soja, sésamo (T), Leche, Sulfitos</i> (Patatas) <i>Huevo(T), Leche</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADA GRIEGA CON QUESO FRESCO <i>Leche</i></p> <p>PENNE RIGATTE A LA CARBONARA CON QUESO RALLADO <i>Gluten, Soja (T), Mostaza (T), Huevo (T), Leche</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON SETAS Y AJETES <i>Soja</i></p> <p>CAZÓN EN ADOBO CASERO CON TOMATITOS CARAMELIZADOS <i>Gluten, Pescado, Sulfitos</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA CAMPESTRE CON SALMÓN AHUMADO, NUECES CARAMELIZADAS Y PEPINILLOS <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), F. Cáscara, Sulfitos</i></p> <p>CODILLO A LA ESPAÑOLA CON NOODLES AL AJILLO <i>Sulfitos, Gluten, Soja (T), Mostaza (T), Huevo (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>CALDO CASERO CON RELLENO Y FIDEOS <i>Soja, Gluten, Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>TORTILLA DE PATATA CON PISTO MANCHEGO <i>Huevo</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	
<p>CREMA DE CHAMPIÑÓN CON PASAS <i>Sulfitos</i> (Pasas) <i>Gluten (T), Cacahuete (T), F. Cáscara (T), Sulfitos</i></p> <p>CORDON BLEU CON ZARANGOLLO <i>Gluten, Huevo, Soja (T), Leche, Sulfitos</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADILLA COES CON LACÓN A LA GALLEGA <i>Crust. (T), Leche (T), F. Cáscara (T), Mostaza (T), Huevo, Pescado, Soja, Sulfitos</i></p> <p>ARROZ EMPEDRADO CON POLLO Y GARBANZOS <i>Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ESPAGUETIS CON BOLONESA DE TERNERA <i>Sulfitos, Apio, Soja, Gluten, Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN CON COLIFLOR A LA ROMANA <i>Huevo, Gluten</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>SOPA BULLABESA CON FIDEOS <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja, Gluten, Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>HAMBURGUESA A LA PLANCHA ENCEBOLLADA CON PATATAS A LA BRAVA <i>Sulfitos, Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	

Alérgenos: consulta los alérgenos indicados en **ROJO** (T= TRAZAS)

Atención nutricional: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tfn. 965 10 06 48 o las 24 horas en [nutricionista@coessl.es](mailto:nutricionista@coessl.es)



# MENÚ VEGETARIANO MES ABRIL 2026

**FESTIVO**

Lunes Día 6	Martes Día 7	Miércoles Día 8	Jueves Día 9	Viernes Día 10
	<p>CREMA DE CALABAZA CON ALMENDRAS <i>Sulfitos, F. Cáscara</i></p> <p>GUISANTES A LA CORDOBESA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS <i>Gluten, Sulfitos, Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA CAMPERA CON QUESO <i>Leche, F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), Gluten, crust., Huevo, Pescado, Soja</i></p> <p>OLLETA DE MUTXAMEL CON PENCAS <i>Soja, Gluten, Sulfitos</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ARROZ DE VERDURAS <i>Soja (T)</i></p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA CON DÁTILES <i>Gluten, Frutos de cascara (T), Leche (T), Huevo (T), Pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Sulfitos (T)</i> (Dátiles) <i>Gluten (T), F. Cáscara (T), Cacahuets (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA MEDITERRÁNEA CON QUESO <i>Pescado (T), Leche, F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), Crust., Mol.</i></p> <p>HUEVOS AL PLATO CON CINTAS SALTEADAS AL TOMILLO <i>Gluten, Soja (T), Huevo, Mostaza (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>
Día 13	Día 14	Día 15	Día 16	Día 17
<p>LENTEJAS HUERTANAS <i>Gluten, Sulfitos, Soja</i></p> <p>TORTILA DE PATATA CON PIMIENTO ITALIANO <i>Huevo</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADA COES CON QUESO DE CABRA CAMELIZADO Y FRUTOS SECOS <i>Leche, F. Cáscara</i></p> <p>ARROZ DE VERDURA Y ALL-I-OLI <i>Soja, Huevo</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>CREMA DE PUERRO CON QUESO <i>Sulfitos, Soja, Leche</i></p> <p>HAMBURGUESA DE COLIFLOR Y QUESO CON PATATAS AL MONTÓN <i>Sulfitos, Huevo, Leche, Sésamo, Gluten, Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<b>SANTA FAZ</b>	<b>CERRADO</b>
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
<p>CAZUELA DE FIDEOS CON VERDURAS <i>Gluten, Huevo (T), Soja, Mostaza (T)</i></p> <p>HAMBURGUESA DE COLIFLOR Y QUESO CON PATATAS GRATÉN <i>Sulfitos, Huevo, Leche, Sésamo, Gluten, Soja</i> (Patatas) <i>Huevo(T), Leche</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADA GRIEGA CON QUESO FRESCO <i>Leche</i></p> <p>PENNE RIGATTE A LA CARBONARA CON QUESO RALLADO <i>Gluten, Soja (T), Mostaza (T), Huevo (T), Leche</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ARROZ DE VERDURAS CON SETAS Y AJETES <i>Soja</i></p> <p>TORTILLA FRANCESA CON TOMATITOS CAMELIZADOS <i>Huevo</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ENSALADA CAMPESTRE CON QUESO, NUECES CAMELIZADAS Y PEPINILLOS <i>Leche, F. Cáscara, Sulfitos</i></p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA CON NOODLES AL AJILLO <i>Gluten, Frutos de cascara (T), Leche (T), Huevo, Pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Soja, Sulfitos (T), Mostaza (T)</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>CALDO CASERO CON HUEVO Y FIDEOS <i>Soja, Gluten, Huevo, Mostaza (T)</i></p> <p>TORTILLA DE PATATA CON PISTO MANCHEGO <i>Huevo</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	
<p>CREMA DE CHAMPIÑÓN CON PASAS <i>Sulfitos</i> (Pasas) <i>Gluten (T), Cacahuete (T), F. Cáscara (T), Sulfitos</i></p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA CON ZARANGOLLO <i>Gluten, Frutos de cascara (T), Leche (T), Huevo, Pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Soja, Sulfitos (T), Mostaza (T)</i></p> <p>YOGUR/PAN <i>Leche / Gluten</i></p>	<p>ENSALADILLA COES CON QUESO A LA GALLEGA <i>Crust. (T), Leche, F. Cáscara (T), Mostaza (T), Huevo, Pescado (T), Soja, Sulfitos</i></p> <p>ARROZ EMPEDRADO CON VERDURA Y GARBANZOS <i>Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>ESPAGUETIS CON VERDURA <i>Soja, Gluten, Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN CON COLIFLOR A LA ROMANA <i>Huevo, Gluten</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	<p>SOPA DE VERDURA CON FIDEOS <i>Soja, Gluten, Huevo (T), Mostaza (T)</i></p> <p>HAMBURGUESA DE COLIFLOR Y QUESO A LA PLANCHA ENCEBOLLADA CON PATATAS A LA BRAVA <i>Sulfitos, Huevo, Leche, Sésamo, Gluten, Soja</i></p> <p>FRUTA/PAN <i>Gluten</i></p>	

Alérgenos: consulta los alérgenos indicados en ROJO (T= TRAZAS)

Atención nutricional: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en [nutricionista@coessl.es](mailto:nutricionista@coessl.es)

somos cocineros.es

# ■ MENÚ SIN GLUTEN MES ABRIL 2026

Lunes Día 6	Martes Día 7	Miércoles Día 8	Jueves Día 9	Viernes Día 10
<b>FESTIVO</b>	CREMA DE CALABAZA CON ALMENDRAS <i>Sulfitos, F. Cáscara</i>	ENSALADA MARINERA CON ATÚN Y QUESO <i>Leche, F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), crust., Pescado</i>	ARROZ DEL SENYORET <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T)</i>	ENSALADA MEDITERRÁNEA CON LANGOSTINOS <i>Pescado (T), Leche (T), F. Cáscara (T), Mostaza (T), Sulfitos (T), Crust., Mol.</i>
	ALBÓNDIGAS A LA CORDOBESA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS <i>Sulfitos, Soja</i>	OLLETA DE MUTXAMEL CON PENCAS <i>Soja, Sulfitos</i>	RUSTIDERA DE POLLO <i>Sulfitos</i>	TERNERA ASADA EN SU JUGO CON ESPIRALES SALTEADAS AL TOMILLO <i>Sulfitos</i>
	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN
Día 13	Día 14	Día 15	Día 16	Día 17
LENTEJAS A LA CASTELLANA CON CHORIZO <i>Sulfitos, Soja</i>	ENSALADA COES CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y FRUTOS SECOS <i>Leche, F. Cáscara</i>	CREMA DE PUERRO CON BACON <i>Sulfitos, Soja, Leche (T)</i>	<b>SANTA FAZ</b>	<b>CERRADO</b>
TORTILA DE PATATA CON PIMIENTO ITALIANO <i>Huevo</i>	ARROZ NEGRO CON SALMONETE Y ALL-I-OLI <i>Pescado, Crust., Mol., Soja, Huevo</i>	COSTILLA ASADA A LA BARBACOA CON PATATAS AL MONTÓN <i>Sulfitos</i>		
OGUR/PAN s/GLUTEN <i>Leche</i>	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN		
Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
CAZUELA DE FIDEOS CON RAPE Y GAMBITAS <i>Soja, Pescado, Crust., Mol., Sulfitos</i>	ENSALADA GRIEGA CON QUESO FRESCO <i>Leche</i>	ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON SETAS Y AJETES <i>Soja</i>	ENSALADA CAMPESTRE CON SALMÓN AHUMADO, NUECES CARAMELIZADAS Y PEPINILLOS <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), F. Cáscara, Sulfitos</i>	CALDO CASERO CON RELLENO Y FIDEOS <i>Soja</i>
POLLO CRUJIENTE AL ESTILO COES CON PATATAS GRATÉN <i>F. Cáscara, Soja, sésamo (T), Leche, Sulfitos (Patatas) Huevo(T), Leche</i>	PENNE RIGATTE A LA CARBONARA CON QUESO RALLADO <i>Soja, Leche</i>	CAZÓN EN ADOBO CASERO CON TOMATITOS CARAMELIZADOS <i>Pescado, Sulfitos</i>	CODILLO A LA ESPAÑOLA CON ESPAGUETIS AL AJILLO <i>Sulfitos</i>	TORTILLA DE PATATA CON PISTO MANCHEGO <i>Huevo</i>
OGUR/PAN s/GLUTEN <i>Leche</i>	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN
Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	
CREMA DE CHAMPIÑÓN <i>Sulfitos</i>	ENSALADILLA COES CON LACÓN A LA GALLEGA <i>Crust. (T), Leche (T), F. Cáscara (T), Mostaza (T), Huevo, Pescado, Soja, Sulfitos</i>	ESPAGUETIS CON BOLOÑESA DE TERNERA <i>Sulfitos, Apio, Soja,</i>	SOPA BULLABESA CON FIDEOS <i>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja</i>	
CORDON BLEU CON ZARANGOLLO <i>Huevo, Soja (T), Leche, Sulfitos</i>	ARROZ EMPEDRADO CON POLLO Y GARBANZOS <i>Soja</i>	TORTILLA DE CALABACÍN CON COLIFLOR A LA ROMANA <i>Huevo</i>	HAMBURGUESA A LA PLANCHA ENCEBOLLADA CON PATATAS A LA BRAVA <i>Sulfitos, Soja</i>	
OGUR/PAN s/GLUTEN <i>Leche</i>	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	FRUTA/PAN s/GLUTEN	

Alérgenos: consulta los alérgenos indicados en ROJO (T= TRAZAS)

Atención nutricional: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tfn. 965 10 06 48 o las 24 horas en [nutricionista@coessl.es](mailto:nutricionista@coessl.es)

somos cocineros.es

