



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por la buena



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



ABRIL 2026

Menú 3º a 6º de primaria, ESO y Bachillerato

Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
VACACIONES	Lentejas* con verduras Espinacas al ajillo Huevos revueltos con jamón y ensalada Fruta de temporada	Arroz con tomate Brócoli* rehogado Merluza a la romana con ensalada Yogurt	Guisantes* con jamón Ensaladilla rusa Pollo asado con patatas Fruta de temporada	Sopa* de cocido Rapollo rehogado Cocido* completo Fruta de temporada
Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17
Arroz a la milanesa Menestra con jamón Huevos villaroy con ensalada Fruta de temporada	Crema de calabaza* Coliflor ajoarriero Ragout de ternera con verduras Fruta de temporada	Garbanzos* estofados Acelgas con patatas Alitas de pollo con ensalada Fruta de temporada	Macarrones int.con bacon Salteado de verduras Bacalao a la vizcaína patatas panaderas Yogurt	Judías pintas con arroz Calabacín al horno Lomo al ajillo con ensalada Fruta de temporada
Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24
Lentejas* estofadas Panaché de verduras* Empanadillas de atún con ensalada Fruta de temporada	Crema de calabacín* con queso Brócoli* al pimentón Pollo en pepitoria con champiñón Fruta de temporada	Arroz tres delicias Lombarda con manzana Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Judías verdes* guisadas Carrilleras a la jardinera con patatas dado Fruta de temporada	Coditos* a la napolitana Escalibada Merluza a la marinera con ensalada Yogurt
Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	
Arroz con tomate Judías verdes con jamón Albóndigas mixtas en salsa con guisantes* Fruta de temporada	Garbanzos*guisados Coliflor* con bechamel Huevos fritos con patatas Fruta de temporada	Espaguetis* int. orientales Parrillada de verduras Atún con salsa casera de tomate Yogurt	Crema de verduras* Espinacas esparragás Pollo al horno con ensalada Fruta de temporada	

Los platos marcados (*)se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.