



MENÚ COMEDOR



ABRIL 2026

Menú SIN GLUTEN

Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Lunes 6

Martes 7

Lentejas* con verduras

Huevos revueltos con jamón y ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 8

Arroz con tomate
Merluza al horno con ensalada
Yogurt

Jueves 9

Guisantes con jamón
Pollo asado con patatas
Fruta de temporada

Viernes 10

Sopa SG de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

Lunes 13

Arroz a la milanesa
Huevos cocidos con ensalada
Fruta de temporada

Martes 14

Crema de calabaza*
Ragout de ternera con verduras
Fruta de temporada

Miércoles 15

Garbanzos estofados
Alitas de pollo con ensalada
Fruta de temporada

Jueves 16

Macarrones SG con bacon
Bacalao a la vizcaína patatas panaderas
Yogurt

Viernes 17

Judías pintas con arroz
Lomo al ajillo con ensalada
Fruta de temporada

Lunes 20

Lentejas* estofadas
Pescado al horno con ensalada
Fruta de temporada

Martes 21

Crema de calabacín* con queso
Pollo en pepitoria con champiñón
Fruta de temporada

Miércoles 22

Arroz tres delicias
Tortilla de patata con ensalada
Fruta de temporada

Jueves 23

Judías verdes* guisadas
Carrilleras a la jardinera con arroz
Fruta de temporada

Viernes 24

Pasta SG napolitana Escalibada
Merluza a la marinera con verduras
Yogurt

Lunes 27

Arroz de tomate
Albóndigas SG a la jardinera con guisantes*
Fruta de temporada

Martes 28

Garbanzos* guisados
Huevos fritos con patatas
Fruta de temporada

Miércoles 29

Pasta SG orientales Parrillada de verduras
Atún con salsa casera de tomate
Yogurt

Jueves 30

Crema de verduras* Espinacas esparragás
Pollo al horno con ensalada
Fruta de temporada

Lunes 30

Martes 31

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Los platos SG indican que no contienen GLUTEN. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.