



MENÚ COMEDOR



ABRIL 2026

Menú SIN HUEVO

Lunes 6

Martes 7

Lentejas* con verduras

Lomo a la plancha con jamón y ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 8

Arroz con tomate

Merluza con ensalada

Yogurt

Jueves 9

Guisantes con jamón

Pollo asado con patatas

Fruta de temporada

Viernes 10

Sopa de cocido

Cocido completo

Fruta de temporada

Lunes 13

Arroz a la milanesa

Pavo al horno 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 int. 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 a la plancha 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

Lomo asado con ensalada

Fruta de temporada

Jueves 23

Judías verdes* guisadas

Carrilleras a la jardinera con arroz

Fruta de temporada

Viernes 24

Coditos* con napolitana Escalibada

Merluza a la marinera con verduras

Yogurt

Lunes 27

Arroz de tomate

Albóndigas a la jardinera con guisantes*

Fruta de temporada

Martes 28

Garbanzos* guisados

Filete de sajonia con patatas

Fruta de temporada

Miércoles 29

Espaguetis* int. 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

Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



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.