



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



DISTRIBUCIONES ASOCIADAS



Producción ecológica, responsable y sostenible



RECUPERAR



Proveedores de ecológico

RietVell

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



ABRIL 2026

Menú SIN LECHE

Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
	Lentejas* con verduras	Arroz con tomate	Guisantes con jamón	Sopa de cocido
	Huevos revueltos con jamón y ensalada	Merluza al horno con ensalada	Pollo asado con patatas	Cocido completo
	Fruta de temporada	Yogurt de soja	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17
Arroz a la milanesa	Crema de calabaza*	Garbanzos estofados	Macarrones con bacon	Judías pintas con arroz
Huevos cocidos con ensalada	Ragout de ternera con verduras	Alitas de pollo con ensalada	Bacalao a la vizcaína patatas panaderas	Lomo al ajillo con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja	Fruta de temporada
Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24
Lentejas* estofadas	Crema de Calabacín*	Arroz tres delicias	Judías verdes* guisadas	Coditos* napolitana Escalibada
Empanadillas de atún con ensalada	Pollo en pepitoria con champiñón	Tortilla de patata con ensalada	Carrilleras a la jardinera con arroz	Merluza a la marinera con verduras
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja
Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	
Arroz de tomate	Garbanzos* guisados	Espaguetis int. orientales con verduras	Crema de verduras*	
Albóndigas a la jardinera con guisantes*	Huevos fritos con patatas	Atún con salsa casera de tomate	Pollo al horno con ensalada	
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja	Fruta de temporada	
Lunes 30	Martes 31			

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.