



MENÚ COMEDOR



ABRIL 2026

Menú SIN LEGUMBRE

Lunes 6

Martes 7

Pasta* con verduras

Huevos revueltos con jamón y ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 8

Arroz con tomate

Merluza a la romana con ensalada

Yogurt

Jueves 9

Crema de verduras

Pollo asado con patatas

Fruta de temporada

Viernes 10

Sopa de ave

Carne de cocido

Fruta de temporada

Lunes 13

Arroz a la milanesa

Huevos villarroy con ensalada

Fruta de temporada

Martes 14

Crema de calabaza*

Ragout de ternera con verduras

Fruta de temporada

Miércoles 15

Acelgas con patatas

Alitas de pollo con ensalada

Fruta de temporada

Jueves 16

Macarrones int. con bacon

Bacalao a la vizcaína patatas panaderas

Yogurt

Viernes 17

Arroz con tomate

Lomo al ajillo con ensalada

Fruta de temporada

Lunes 20

Patatas estofadas

Empanadillas de atún 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

Ensalada murciana

Carrilleras a la jardinera con arroz

Fruta de temporada

Viernes 24

Coditos* con napolitana

Merluza a la marinera con verduras

Yogurt

Lunes 27

Arroz de tomate

Albóndigas a la jardinera con guisantes*

Fruta de temporada

Martes 28

Coliflor* con bechamel

Huevos fritos con patatas

Fruta de temporada

Miércoles 29

Espaguetis* int. orientales

Atún con salsa casera de tomate

Yogurt

Jueves 30

Crema de verduras*

Pollo al horno con ensalada

Fruta de temporada

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.