

MENÚ ESCOLAR ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		NO LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6	7	8	9	10
Macarrones integral con atún y tomate casero 1-4 Pechuga de pollo con champiñones 1 Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta	Garbanzos con verduras San Jacobo casero con pimientos 1-7 Fruta <u>A/M</u> : Bocado de jamón York 1	Alubias rojas con verdura Pescado al horno con ensalada de lechuga 4 Yogurt 7 <u>A/M</u> : Fruta	Puré de verdura 12 Pollo asado con guarnición de zanahoria y calabacín Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Bocado de queso 1-7	Ensalada de pasta 1-4 Pescado al horno con patata panadera 4-12 Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta
🥞 Tortilla paisana	🥞 Hamburguesa de pollo	🥞 Filete con aguacate	🥞 Pescado con ensalada	🥞 Tortilla de queso
13	14	15	16	17
Lentejas eco con verduras 1 Alitas con ensalada de tomate Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta	Estofado de judías 12 Albóndigas con patatas 1-3-7 Yogurt 7 <u>A/M</u> : Bocado de pavo 1	Spaguetti integral carbonara 1-3-7 Pescado plancha con ensalada de lechuga 4 Fruta <u>A/M</u> : Fruta	Alubias blancas con verdura Pechuga de pavo con pimientos 1 Fruta <u>A/M</u> : Bocado de jamón York 1	Ensalada de arroz 4 Pescado al horno con patata asada 4-12 Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta
🥞 Pescado con patata asada	🥞 Tortilla paisana	🥞 Filete con aguacate	🥞 Pescado con ensalada	🥞 Hamburguesa con verduras
20	21	22	23	24
Macarrones integral bolognesa 1-3-7 Morcilla con pimientos Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta	Alubia roja con verduras Tortilla de patata con ensalada de lechuga 12-3 Fruta <u>A/M</u> : Bocado de queso 1-7	Menestra de verdura Pescado en salsa con patata asada 4-12 Yogurt 7 <u>A/M</u> : Fruta	Lentejas eco con verduras 1 Pechuga de pollo con champiñones 1 Fruta <u>A/M</u> : Bocado de pavo 1	Patatas con costilla 12 Pescado al horno con ensalada de tomate 4 Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta
🥞 Filete con escalivada	🥞 Pescado con ensalada	🥞 Hamburguesa con verduras	🥞 Tortilla paisana	🥞 Huevos revueltos
27	28	29	30	
Arroz con tomate casero Salchichas con ensalada de lechuga Fruta Pan integral 1 <u>A/M</u> : Fruta	Sopa de fideos 1-3 Carne con tomate casero y patatas 12 Fruta <u>A/M</u> : Bocado de jamón York 1	Lentejas eco con verduras 1 Pescado al horno con ensalada de tomate 4 Fruta <u>A/M</u> : Fruta	Puré de calabaza 12 Huevos cocidos con tomate casero y jamón 3 Yogurt 7 <u>A/M</u> : Bocado de queso 1-7	
🥞 Pescado con verduras	🥞 Huevos con bonito	🥞 Filete con aguacate	🥞 Pescado con verduras	

SANDRA CORRAL GONZÁLEZ
DIETISTA - NUTRICIONISTA

Alérgenos que pueden contener los alimentos:



🥞 Sugerencia de cena

En nuestro menú:

- 2 días a la semana se sirve pan integral.
- Se ofrece variedad de frutas de temporada y cercanía (mandarina, plátano, manzana, naranja, melón, sandía, uvas, kiwi, ciruelas etc.)
- Toda la carne y el pescado que se sirve es de cercanía.
- No se especifica el tipo de pescado por depender de la situación del mercado y temporada. Sólo se sirve bocarte, sardina, bacalao, lirio, merluza, sarda y bonito.
- Para cocinar y aliñar los platos se utiliza sal yodada y aceite de oliva virgen extra.
- Todos los días se ofrece fruta como alternativa en el aperitivo/merienda
- Todos los segundos platos se elaboran al horno a excepción de las patatas fritas
- No se utiliza azúcar en la elaboración del tomate.
- La pasta y el arroz son integrales, excepto la sopa.
- La legumbre y los purés se realizan con verduras frescas.
- Las lentejas son ecológicas.
- Se sustituirán aquellos platos que contengan alérgenos a los alumnos con alguna alergia/intolerancia. Información disponible para aquellas familias que lo soliciten.