
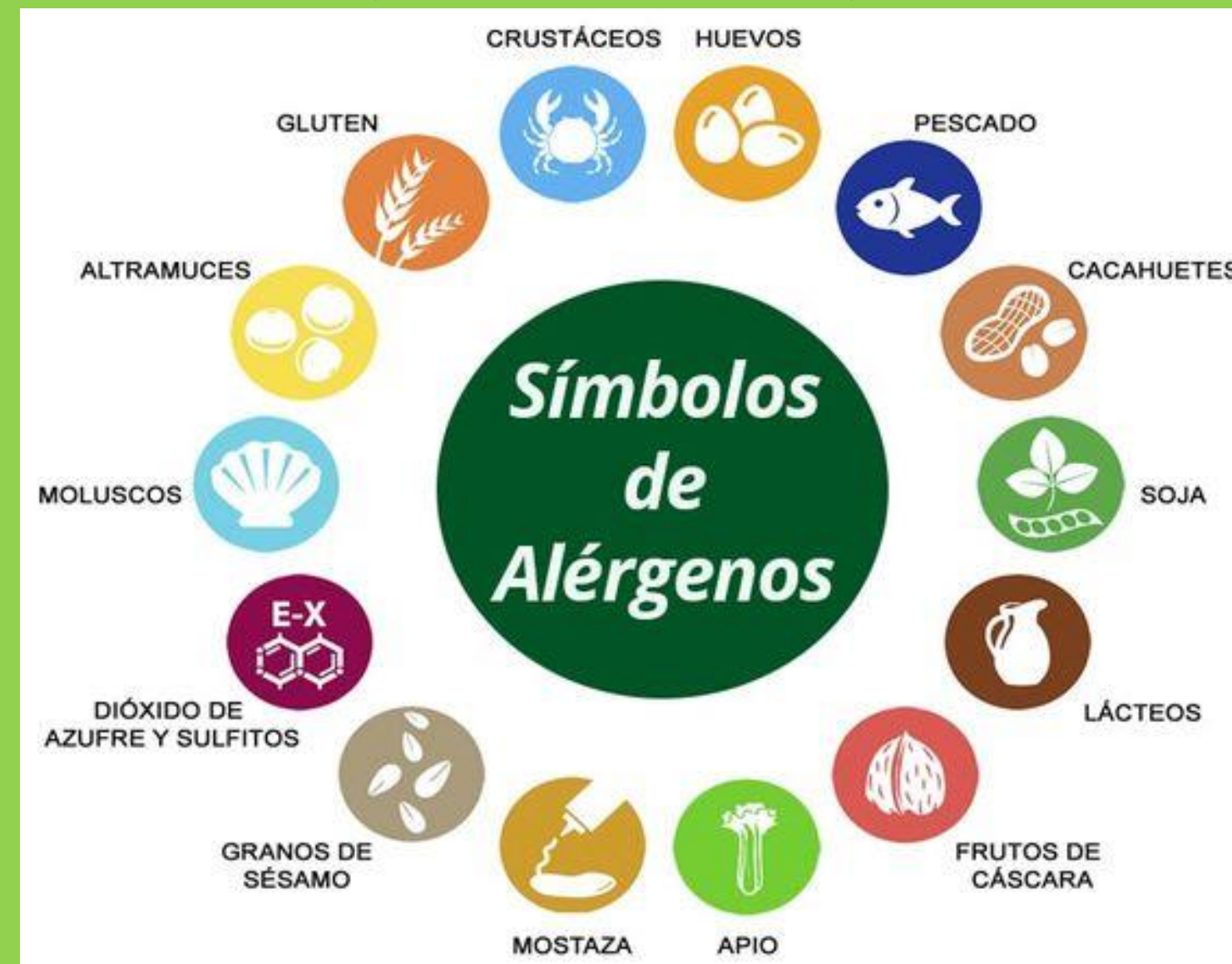


**C P" VILLAFRÍA DE OTERO" - MENÚ ABRIL 2026**

<p><b>LUNES 6</b></p> <p>Ensalada de pasta integral (1)</p> <p>Huevos al plato con ensalada (3)</p> <p>Fruta</p>	<p><b>LUNES 13</b></p> <p>Crema de calabaza*</p> <p>Pavo guisado* con ensalada</p> <p>Fruta fresca</p>	<p><b>LUNES 20</b></p> <p>Ensalada de tomate y queso (7)</p> <p>Lentejas estofadas*</p> <p>Fruta</p>	<p><b>LUNES 27</b></p> <p>Pasta integral con atún y tomate* (1,4)</p> <p>Tortilla de calabacín con ensalada (3)</p> <p>Fruta</p>
<p><b>ES 7</b></p> <p>Crema de verduras*</p> <p>Bacalao al ajo arriero (4)</p> <p>Fruta fresca</p>	<p><b>MARTES 14</b></p> <p>Fabas canela*</p> <p>Merluza a la cazuela* con guarnición vegetal.(4)</p> <p>Yogurt</p>	<p><b>MARTES 21</b></p> <p>Pasta integral con tomate* (1)</p> <p>Huevos a la mimosa (3)</p> <p>Fruta</p>	<p><b>MARTES 28</b></p> <p>Garbanzos con langostinos* (2)</p> <p>Rollitos de pavo y queso con ensalada (7).</p> <p>Yogurt</p>
<p><b>MIÉRCOLES 8</b></p> <p>Sopa de fideos* (1)</p> <p>Garbanzos estofados con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p><b>MIÉRCOLES 15</b></p> <p>Guisantes con tomate*</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada.</p> <p>Fruta</p>	<p><b>MIÉRCOLES 22</b></p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Fabada</p> <p>Yogurt</p>	<p><b>MIÉRCOLES 29</b></p> <p>Ensalada campera</p> <p>Patatas con costillas*</p> <p>Fruta</p>
<p><b>JUEVES 9</b></p> <p>Ensalada campera</p> <p>Arroz con pollo*</p> <p>Fruta</p>	<p><b>JUEVES 16</b></p> <p>Garbanzos estofados con cuscús (1)</p> <p>Salchichas de pavo al horno con ensalada. (3)</p> <p>Fruta</p>	<p><b>JUEVES 23</b></p> <p>Crema de patatas y puerro*</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p><b>JUEVES 30</b></p> <p>Negritos con arroz*</p> <p>Merluza a la romana con guarnición vegetal (1,3,4)</p> <p>Fruta</p>
<p><b>VIERNES 10</b></p> <p>Lentejas lionesa*</p> <p>Pizza (1,7)</p> <p>Yogurt</p>	<p><b>VIERNES 17</b></p> <p>Pasta integral boloñesa (1)*</p> <p>Tortilla de atún (3,4)</p> <p>Fruta</p>	<p><b>VIERNES 24</b></p> <p>Judías verdes con tomate*</p> <p>Salmón a la ribereña* con ensalada (4)</p> <p>Fruta</p>	

**INFORMACIÓN ALÉRGENOS**  
(numerados en cada menú diario)



**ACLARACIONES MENÚ**

- \* Plato preparado con fondo de verduras, generalmente: cebolla, puerro, ajo y zanahoria.
- Fruta fresca: No se especifica a diario, ya que se sirve en función del estado de maduración. Semanalmente se sirve manzana, plátano, naranja y kiwi. Pudiendo cambiar una de las frutas semanal por pera o fruta de temporada como fresa, uva, melón o sandía.
- El aceite utilizado en las preparaciones será de oliva para las frituras y virgen extra en los aliños. La sal siempre yodada.
- Como única bebida agua, que será de grifo y servido en jarra.
- Se sirve una ración diaria de pan al alumnado, los lunes y viernes se servirá pan integral.
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.



# RECOMENDACIONES PARA COMPLEMENTAR EL MENÚ ESCOLAR

Comedores  
escolares DE ASTURIAS

## Complementar el menú escolar: Comida y cena

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
SEGUNDO PLATO	Carne	Pescado o huevo
	Huevo	Carne blanca o pescado
	Pescado	Huevo o carne blanca
	Legumbre	Carne blanca, pescado o huevo
GUARNICIÓN DEL SEGUNDO	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca

 *estrategia*  
**naos**

  
GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS  
CONSEJERÍA DE SALUD