

# CPEB CARLOS BOUSOÑO

## Comedor escolar

# MENÚ ABRIL

# 2026

LUNES 6		MARTES 7		MIÉRCOLES 8		JUEVES 9		VIERNES 10	
1º Espaguetis con verduras (cebolla, tomate, puerro, pimienta)		1º Patatas guisadas con verduras (puerro, zanahoria, cebolla, pimienta)		1º Lentejas estofadas (cebolla, puerro, zanahoria, pimienta)		1º Arroz con verduras (cebolla, pimienta, puerro, zanahoria, guisantes)		1º Ensalada mixta LTC (aceituna, maíz, zanahoria, aguacate)	
2º Lomo fresco a la plancha con ensalada de tomate		2º Filete de cabracho a la plancha con ensalada LTC		2º Tortilla de patata con ensalada de LTC		2º Fritos de merluza con mayonesa		2º Hamburguesa de pollo casera con patatas	
Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Yogurt natural sin azúcar	
LUNES 13		MARTES 14		MIÉRCOLES 15		JUEVES 16		VIERNES 17	
1º Crema de verduras (cebolla, puerro, calabacín, zanahoria, patata, judías)		1º Macarrones con verduras (cebolla, tomate, puerro, pimienta)		1º Sopa de cocido de garbanzos (ternera, pollo, lacón, chorizo, puerro, cebolla, zanahoria)		1º Menestra de verduras (judías verdes, patatas, cebolla, zanahoria, puerro, tomate)		1º Fabes canela con arroz integral (cebolla, puerro, pimienta)	
2º Estofado de pavo (cebolla, pimienta, zanahoria)		2º Lubina a la plancha con ensalada LTC		2º Ensalada variada LTC (aguacate, maíz y aceitunas)		2º Huevos a la plancha con salsa de tomate natural		2º Ensalada variada LTC (aguacate, maíz y aceitunas)	
Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Yogurt natural sin azúcar	
SEMANA DE MENÚ LITERARIO DEL 20 AL 24 DE ABRIL									
LUNES 20		MARTES 21		MIÉRCOLES 22		JUEVES 23		VIERNES 24	
1º Ensalada de pasta (zanahoria, aceitunas, maíz)		1º Menestra de verduras (judías verdes, patatas, cebolla, zanahoria, puerro, tomate)		1º Lentejas estofadas (cebolla, puerro, zanahoria, pimienta)		1º Crema Saint Germain (guisantes, patatas, verduras)		1º Pote asturiano con verduras	
2º Pollo al horno con verduras y champiñones		2º Salmón a la plancha con ensalada de LTC		2º Tortilla de patata con ensalada LTC		2º Carrilleras guisadas con verduras		2º Fritos de bacalao	
Postre: Fruta de temporada		Postre: Yogurt natural sin azúcar		Postre: Macedonia de frutas		Postre: Arroz con leche		Postre: Fruta de temporada	
LUNES 27		MARTES 28		MIÉRCOLES 29		JUEVES 30			
1º Espaguetis con verduras (cebolla, tomate, puerro, pimienta)		1º Sopa		1º Ensalada variada LTC (aguacate, maíz y aceitunas)		1º Fabas estofadas (cebolla, zanahoria, pimientos, puerro)			
2º Pechuga de pollo a la plancha con ensalada LTC		2º Cocido de garbanzos (lacón, ternera, chorizo, puerro, zanahoria)		2º Arroz a la cubana con huevos a la plancha		2º Lubina a la plancha			
Postre: Fruta de temporada		Postre: Fruta de temporada		Postre: Yogurt natural sin azúcar		Postre: Fruta de temporada			

**BEBIDA:** agua a disposición en jarra

**PAN:** trigo, centeno e integral, alternancia a lo largo de la semana

**FRUTA:** de temporada y con variedad diaria

Todos los platos son de elaboración casera, con sal yodada y aceite de oliva virgen extra. Se cocina con **verdura ecológica de Finca el Cabillón** (según existencias)