

Menú comedor ABRIL 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Lentejas estofadas Merluza a la romana Fruta	2 Puré de verduras Pechuga de pollo con patatas Yogur	3 Macarrones con pisto (calabacín, berenjena, cebolla y pimientos) Tortilla de bonito con ensalada Fruta	4 Ensalada mixta Albóndigas caseras de carne con patatas Fruta
7 Pasta de verdura tricolor con tomate y queso rallado Huevos rellenos Cuajada	8 Arroz con verduras (guisantes, champiñones, calabacín, pimientos y alcachofa) Salmón al horno Fruta	9 Puré de verduras Filete de ternera con patatas Fruta	10 Ensalada campera (patata, huevo cocido, tomate,...) Pechuga de pavo con champiñones Fruta	11 Negritos estofados con arroz Ensalada verde Fruta
17	18	19	20	21
21 Pasta integral con tomate y bonito Tortilla de calabacín Fruta	22 Cocido de Garbanzos Arroz con leche	23 Fideuá de pescado Ternera guisada con ensalada Fruta	24 Judías verdes guisadas con zanahoria y tomate Lasaña casera de carne Fruta	25 Sopa cocido Muslitos de pollo al horno con verdura Fruta
28 Paella mixta (salchicha fresca, champiñón y guisante) Huevos en salsa Fruta	29 Marmitako (patata cocida, tomate, cebolla y bonito) Rabas con limón Fruta	30 Ensalada Hamburguesa con patatas Helado		

El menú se acompaña a diario de pan integral.

Todos los menús son elaborados con sal yodada. La ensaladas son aliñadas con AOVE. Se cocina y fríe con aceite de oliva.
El alumnado dispone de jarras de agua en todas sus mesas.