


“MENÚ ABRIL”


E.H. 2025/2026

Última modificación: 26/03/2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
.6	.7 Brocolí  San Jacobo con ensalada  Croquetas de queso  Yogur  Pan blanco	.8  Fidegua  Merluza al horno <i>Piña en su jugo</i>  Pan blanco	.9 Crema de espinacas Hamburguesa  Hamburguesa de atún Fruta  Pan blanco	.10  Alubias pintas Pechuga de pollo con ensalada  Empanadillas de atún con ensalada Fruta  Pan blanco
.13 Crema de calabaza Tortilla de patata con ensalada Fruta  Pan blanco	.14  Espaguettis con tomate Salchichas con ensalada  Varitas merluza <i>Sin gluten-lactosa: anillas de calamar sin rebozar</i> <i>Piña en su jugo</i>  Pan blanco	.15  Lentejas Pollo asado  Croquetas de bacalao Fruta  Pan blanco	.16 Judías verdes con patata  Albóndigas de ternera  Revuelto de pescado con huevo Fruta  Pan blanco	.17 Sopa de cocido  Sopa de pescado Bacalao  Gelatina  Pan blanco
.20  Arroz con tomate  Empanadillas de atún con ensalada <i>Sin gluten-lactosa: tortilla</i>  Yogur  Pan blanco	.21  Guisantes Costillas guisadas  Tortilla Fruta  Pan blanco	.22 Coliflor Alitas de pollo con patatas fritas  Revuelto de pescado <i>Piña en su jugo</i>  Pan blanco	.23	.24
.27 Crema de patata y zanahoria Hallibut Fruta  Pan blanco	.28  Garbanzos Lomo con ensalada  Migas de bacalao con ensalada Fruta  Pan blanco	.29  Arroz marinera Pavo guisado  Pizza de atún Fruta  Pan blanco	.30  Sopa de verdura Carne de ternera guisada Tortilla de patata con ensalada  Yogur  Pan blanco	.1

LEYENDA:

 GLUTEN	 LÁCTEO	 LEGUMBRES	 HUEVO
---	---	--	--

* El menú podrá sufrir variaciones por causas justificadas.