

SUGERENCIAS DE CENA ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	1 DE ABRIL	2	3
Tortilla francesa con atún ensalada variada Tabulé de verduras con queso feta y atún FRUTA. AGUA	Fajitas de pollo con verduras FRUTA. AGUA	Sopa de letras Lenguado con ajoperejil FRUTA. AGUA	FESTIVO	FESTIVO
6	7	8	9	10
Tortilla francesa rellena de queso con fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Revuelto de judías verdes, gambas y champiñones FRUTA. AGUA	Judías verdes rehogadas con pechuga de pavo FRUTA. AGUA	Rollitos de salmón con aguacate FRUTA. AGUA	Macarrones salteados con verduras Y merluza plancha FRUTA. AGUA
13	14	15	16	17
Ensalada de pasta con atún FRUTA. AGUA	Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas FRUTA. AGUA	Pizza casera FRUTA. AGUA	Crepé de jamón york y queso FRUTA. AGUA	Crema de zanahoria con lenguado al horno FRUTA. AGUA
20	21	22	23	24
Carne en salsa con arroz pilaf FRUTA. AGUA	Lasaña de calabacín y fiambre de pavo FRUTA. AGUA	Merluza a la plancha sobre espaguetis de zanahoria FRUTA. AGUA	Ternera en salsa con puré de patata FRUTA. AGUA	Mini quiche Lorraine FRUTA. AGUA
27	28	29	30	1 DE MAYO
Tostada de hummus con tomates cherry al horno con especias FRUTA. AGUA	Nuggets de merluza caseros FRUTA. AGUA	Sándwich mixto con bastones de zanahoria FRUTA. AGUA	Salmón a la plancha con espárragos FRUTA. AGUA	Sándwich vegetal con atún FRUTA. AGUA

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.

