

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA AL PESCADO

MENÚ ABRIL 2026

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	7	Arroz integral campero	Lacón a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	8	Judías verdes con tomate	Albóndigas en salsa
JUEVES	9	Puré de verduras	Chuleta de pavo con patatas
VIERNES	10	Crema de calabacín	Pollo a la plancha con ensalada
LUNES	13	Arroz con pollo	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
MARTES	14	Crema de patata	Sajonia con guarnición
MIÉRCOLES	15	Puré de zanahoria	Pavo estofado en salsa
JUEVES	16	Sopa de estrellas	Jamoncitos de pollo con ensalada
VIERNES	17	Guisantes con jamón	Lomo a la plancha con ensalada
	20	Tallarines con tomate	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
MARTES	21	Patatas con costillas	Ragout de pavo en salsa
MIÉRCOLES	22	Lentejas a la jardinera	Hamburguesa con ensalada
JUEVES	23	Sopa de jamón	Cinta de lomo con guarnición
VIERNES	24	Puré de verduras	Filete de pollo con guarnición
LUNES	27	Lentejas guisadas	Jamón York con ensalada
MARTES	28	Crema de calabaza	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	29	Paella de verduras	Albóndigas a la jardinera
JUEVES	30	Arroz con tomate	Filete a la plancha con ensalada



Comedor certificado con la Denominación de Calidad Rico, Sano y de Aquí