

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Abril 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Tienen a su disposición la información de los alérgenos en elgustodecrecer@aramark.es		1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
6 NO LECTIVO	7 Menestra de verduras salteadas Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral	8 Sopa de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	9 Arroz tres delicias Abadejo a la donostiarra Fruta y pan integral	10 Alubias estofadas con verduras Salchichas frescas con patatas dado Fruta y pan	VE: 3156/755 GT: 26 GS: 6 HC: 98 AZ: 23 PROT: 35 SAL: 2
13 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Fruta y pan integral	14 Paella de verduras Pollo asado al romero Fruta y pan integral	15 Macarrones al ajillo Veggie albóndigas con tomate Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	16 Crema de zanahoria (eco.) Lomo en salsa Fruta y pan integral	17 Garbanzos estofados Empanadillas de atún Fruta y pan	VE: 3055/731 GT: 19 GS: 4 HC: 109 AZ: 26 PROT: 30 SAL: 2
20 Sopa de ave Abadejo a la andaluza Fruta y pan integral	21 Lentejas estofadas con verduras Pollo al chilindrón Fruta y pan	22 Arroz a la napolitana Revuelto de queso con ensalada de lechuga y tomate Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	23 NO LECTIVO	24 NO LECTIVO	VE: 2593/620 GT: 11 GS: 2 HC: 106 AZ: 22 PROT: 38 SAL: 1
27 Sopa de pescado con pasta Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga Fruta y pan integral	28 Alubias pintas estofadas Albóndigas de merluza con salsa de tomate Fruta y pan	29 Crema de calabacín (eco.) Paella de verduras Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	30 Tallarines gratinados Pollo asado al limón Fruta y pan integral		VE: 2815/673 GT: 17 GS: 3 HC: 96 AZ: 31 PROT: 32 SAL: 1