



MENÚ DE ABRIL 2026

COLEGIOS DE CASTILLA LA MANCHA

	MARTES 7		MIÉRCOLES 8		JUEVES 9		VIERNES 10	
PRIMEROS		ARROZ CON TOMATE	CREMA DE CALABAZA	GUISANTES A LA FRANCESA	TALLARINES A LA BOLOÑESA			
SEGUNDOS	NO LECTIVO	CROQUETAS DE BACALAO	TERNERA A LA JARDINERA	MUSLO DE POLLO ASADO	SALMÓN CON SALSA DE AJO Y PEREJIL			
GUARNICIÓN		ASADILLO	PATATAS DADO	ENSALADA	ENSALADA			
POSTRE		FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA			
Propuesta de cena		Verdura, ave y fruta	Arroz, huevo y fruta	Patata, pescado y fruta	Verdura, carne y lácteo			
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17			
PRIMEROS	MARMITAKO	GARBANZOS CON ARROZ	COLIFLOR GRATINADA	SOPA DE FIDEOS	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)			
SEGUNDOS	REVUELTO DE CHAMPIÑÓN	COSTILLAS ASADAS	MERLUZA EN SALSA	SALCHICHAS DE PAVO	LIMANDA			
GUARNICIÓN	ENSALADA	TOMATE ALIÑADO	ENSALADA	ARROZ PILAF	ENSALADA			
POSTRE	YOGUR	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA			
Propuesta de cena	Verdura, ave y fruta	Pasta, pescado y fruta	Arroz, huevo y lácteo	Patata, pescado y fruta	Verdura, carne y lácteo			
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24			
PRIMEROS	LASAÑA	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo y verde y judías verdes)	JUDÍAS CON CHORIZO	SOPA DE COCIDO	CREMA DE ZANAHORIA			
SEGUNDOS	TORTILLA FRANCESA	ESCALOPE DE POLLO	HALIBUT EN PAPILOTTE	COCIDO COMPLETO CON VERDURAS (patata, zanahoria, puerro y cebolla)	BOQUERONES FRITOS			
GUARNICIÓN	ENSALADA	VERDURAS ASADAS	ENSALADA		ASADILLO			
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA			
Propuesta de cena	Verdura, pescado y lácteo	Pasta, huevo y fruta	Verdura, pescado y fruta	Arroz, ave y lácteo	Pasta, carne y fruta			
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30				
PRIMEROS	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	ESPIRALES CON ATÚN	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)	ARROZ A LA CUBANA				
SEGUNDOS	TORTILLA DE PATATA	SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA	BACALAO AJOARRIERO	SALMÓN AL VAPOR				
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ASADILLO				
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA				
Propuesta de cena	Pasta, ave y fruta	Arroz, huevo y lácteo	Verdura, pescado y fruta	Patata, carne y fruta				
- El menú contiene: - Fruta variada de temporada, al menos un 45% - Agua - Pan blanco y pan integral 2 veces por semana. - Productos ecológicos: frutas, verduras y legumbres, al menos en un 5%. - Las ensaladas se elaboran con lechuga y 2 o 3 ingredientes (tomate, maíz, pepino, zanahoria, remolacha, queso fresco...) - Para el cocinado se utiliza sal yodada y AOVE ecológico. Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización.								
REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.								