



SABORES en tu CASA

COMEDOR ESCOLAR 2025
Menu Abril

RGSEAA: 26.021121/CR

LUNES - 31	MARTES - 1	MIÉRCOLES - 2	JUEVES - 3	VIERNES - 4		
	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas, zanahoria, cerdo y pimiento - Huevos rellenos con atún y ensalada de lechuga - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria, patata y cebolla - Pollo al ajillo con salsa de tomate - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Lonchas de queso gouda - Judías blancas guisadas con pimiento, zanahoria y cerdo - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con salsa de tomate casera - Abadejo al horno con guisantes - Fruta 		
	3-4		7	4		
LUNES - 7	MARTES - 8	MIÉRCOLES - 9	JUEVES - 10	VIERNES - 11		
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta vegetal a la napolitana (tomate, queso) - Hamburguesa de pollo con ensalada de tomate y lechuga - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras (calabacín, alcachofas, zanahoria, cebolla y puerro) - Merluza a la romana con tomate natural - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Cocido completo (garbanzos, pollo, jamón, zanahoria, judías verdes y repollo) - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Plato único: guiso de ternera con judías verdes, patatas y zanahoria - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de tomate, maíz y manzana - Arroz caldoso con bacalao - Fruta 		
1-3	1-3-4	1-3		4		
LUNES - 14	MARTES - 15	MIÉRCOLES - 16	JUEVES - 17	VIERNES - 18		
SEMANA SANTA						
LUNES - 21	MARTES - 22	MIÉRCOLES - 23	JUEVES - 24	VIERNES - 25		
LUNES DE PASCUA	<ul style="list-style-type: none"> - Soa de fideos - Merluza en salsa con guisantes - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con cerdo, zanahoria, pimiento y calabacín - Tortilla de patatas - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Lonchas de queso semicurado - Atún en marmitaco con pimiento y tomate - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de habitas, zanahoria y patata - Filete de lomo a la plancha con ensalada de lechuga - Fruta 		
	1-3	3	4-7			
LUNES - 28	MARTES - 29	MIÉRCOLES - 30	<p>Todos los menús incluyen pan y agua mineral todos los días</p> <p>Los menús se elaboran con aceite de oliva</p> <p>Se fomenta el consumo de fruta de temporada</p>			
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias (Jamón cocido, zanahoria y guisantes) - Abadejo a la romana con tomate natural - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín, zanahoria y puerro - Alitas de pollo al horno con patata asada - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Cocido completo (garbanzos, pollo, jamón, zanahoria, judías verdes y repollo) - Fruta 				
1-3-4		1-3				
1- Gluten	2- Crustaceos	3- Huevo			4- Pescado	5- Cacahuete
6- Soja	7- Lacteos	8- Frutos de cáscara			9- Apio	10- Mostaza
11- Sésamo	12- Dióxido de azufre	13- Altramuces	14- Moluscos			

Equilibra tu cena dependiendo de la comida.

Accede a la información oficial de la Consejería de Sanidad de JCCM

https://www.castillalamancha.es/sites/default/files/documentos/20120511/comedor_es_escolares.pdf



San José
CONCEPCIONISTAS
MANZANARES

