

Menú COMEDOR ESCOLARBENASQUE -abril- 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 al 10 de abril		Judías verdes con patatas Pechugas empanadas con champiñones Fruta	Arroz tres delicias Chuleta de pavo con ensalada Lácteo	Puré de calabacín Ensalada Garbanzos en salsa y huevo Fruta	Pasta integral boloñesa Pescado con ensalada Fruta
13 al 17 de abril	Arroz integral con tomate Pescado con ensalada verde Fruta	Guisantes salteados Lomo con champiñones Fruta	Sopa de cocido Longaniza asada con ensalada Lácteo	Crema de calabaza Pollo asado con patatas Fruta	Ensalada de pasta Boquerones con tomate Fruta
20 al 22 de abril	Lentejas estofadas Tortilla de jamón con ensalada Fruta	Acelgas salteadas Albóndigas en salsa Fruta	Fideuá Pescado con ensalada Lácteo		
27 al 30 de abril	Espagueti integral carbonara Pescado con ensalada Fruta	Puré de verdura Pizza casera Fruta	Judías blancas Pollo asado con ensalada Lácteo	Patatas riojana Tortilla de queso con tomate natural Fruta	Paella Bacalao con tomate Fruta

Nota: Este menú podrá sufrir modificaciones dependiendo de las necesidades del centro. Siempre va acompañado de pan y agua. Un día a la semana el pan es integral. El menú ha sido elaborado en colaboración con una nutricionista, siguiendo las directrices de la guía de comedores escolares del Gobierno de Aragón.

De 3-8 años: 493 - 610 kcal.

//

De 9 -13 años: 621 -798 kcal

Para más información:

[http://craaltaribagorza.educa.aragon.es/IMG/pdf/Orientaciones\\_y\\_recomendaciones-\\_Guia\\_de\\_comedores\\_escolares-\\_Comunidad\\_Autonomade\\_Aragon.pdf](http://craaltaribagorza.educa.aragon.es/IMG/pdf/Orientaciones_y_recomendaciones-_Guia_de_comedores_escolares-_Comunidad_Autonomade_Aragon.pdf)