

Menú COMEDOR ESCOLARCastejón de sos -abril- 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 al 10 de abril		Arroz con tomate y huevo Calamares con ensalada Fruta	Verdura con patata Lomo con ensalada Fruta	Macarrones integrales a la boloñesa Pescado azul con ensalada Fruta	Lentejas con hortalizas Pollo al horno con ensalada Yogur
13 al 17 de abril	Guisantes con jamón y huevo Pescado con ensalada Fruta	Ensalada de arroz Chuleta de pavo al horno con ensalada Fruta	Crema de calabaza Albóndigas en salsa Fruta	Sopa Pechugas al queso Fruta	Garbanzos con hortalizas y arroz integral Pescado con ensalada Yogur
20 al 22 de abril	Lentejas con hortalizas y arroz integral Pescado azul con ensalada Fruta	Sopa Lomo al horno con verduras Fruta	Ensalada mixta con huevo Canelones Fruta		
27 al 30 de abril	Macarrones integrales a la napolitana Pescado al horno con ensalada Fruta	Judías blancas con hortalizas Escalope de pollo con ensalada Fruta	Puré de calabaza Tortilla con jamón y ensalada Fruta	Verdura con patata Pollo al horno con ensalada 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