

**MENÚ ABRIL 2024****I.E.S. SOBRARBE**

<b>LUNES 8</b>	<b>MARTES 9</b>	<b>MIÉRCOLES 10</b>	<b>JUEVES 11</b>	<b>VIERNES 12</b>
Garbanzos estofados  Rabas de calamar con tomate  Fruta de temporada	Crema de verduras  Lomo a la plancha con champiñones  Yogur natural	Ensalada (lechuga, aguacate, zanahoria, tomate, cebolla y atún)  Arroz a la cubana con huevo  Fruta de temporada	Sopa de cocido  Lubina a la plancha con lechuga  Fruta de temporada	Guisantes con jamón  Pollo al horno con patatas  Frutero multicolor
<b>LUNES 15</b>	<b>MARTES 16</b>	<b>MIÉRCOLES 17</b>	<b>JUEVES 18</b>	<b>VIERNES 19</b>
Judías blancas con un poquito de jamón  Bacalao a la riojana  Fruta de temporada	Arroz negro con alioli  Salchichas con tomate  Fruta de temporada	Acelgas con patata  Pollo al ajillo con lechuga  Fruta de temporada	Ensalada (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y atún)  Salmón encebollado  Yogur natural artesano	Macarrones a la boloñesa  Costilla al horno con lechuga  Frutero multicolor
<b>LUNES 22</b>	<b>MARTES 23</b>	<b>MIÉRCOLES 24</b>	<b>JUEVES 25</b>	<b>VIERNES 26</b>
		Lentejas estofadas  Ternera guisada  Fruta de temporada	Judías verdes con patata Dorada al horno con lechuga  Fruta de temporada	Paella de marisco  Huevos rellenos con tomate  Yogur natural
<b>LUNES 29</b>	<b>MARTES 30</b>	<b>MIÉRCOLES 20</b>	<b>JUEVES 21</b>	<b>VIERNES 22</b>
Ensaladilla rusa  Merluza al horno con tomate  Fruta de temporada	Patatas guisadas con sepia y arroz  Pechugas de pollo a la plancha con champiñones  Fruta de temporada			

- Al menos 1 día, el pan será integral, como indica la Guía de Comedores de Aragón. Se comunicará en el corcho.