

# MENÚ ESCOLAR ABRIL 2026



Dicen que en abril aguas mil, pero a nosotros nos gusta la lluvia, porque llena de vida los campos y huertas para que podamos disfrutar de las ricas frutas y verduras que tanto necesitamos para estar sanos y fuertes.



Una dieta repleta de vitaminas y nutrientes, casera y respetando nuestras tradiciones mediterráneas.

En Giner Cocina Central utilizamos alimentos de proximidad, de proveedores locales y de gran calidad. Además, cocinamos diariamente para asegurar la frescura de nuestros platos.

1	2	3		
Lentejas con arroz  Merluza marinera  Fruta	<b>FESTIVO</b> Jueves Santo 	<b>FESTIVO</b> Viernes Santo 		
6	7	8	9	10
Macarrones con atún  Lomo guisado Yogur	Crema de calabaza Jamoncitos de pollo a la jardinera Fruta	Garbanzos con arroz  Limanda al horno con patatas  Fruta	Judías verdes con patata Pechugas de pollo a la naranja Fruta	Patatas a la riojana  Salchichas frescas con tomate Yogur
13	14	15	16	17
Rizos Pirandello  Muslo de pollo asado con patata Yogur	Puré de guisantes Lomo a la riojana Fruta	Lentejas con arroz  Abadejo en salsa verde  Fruta	Judías verdes con patata Albóndigas en salsa de tomate  Fruta	Arroz a la cubana  Croquetas y calamares  Yogur
20	21	22	23	24
Espaguetis a la boloñesa  Lomo guisado Yogur	Crema de calabacín  Jamoncitos de pollo al chilindrón Fruta	Alubias con chorizo  Halibut a la plancha con patata  Fruta	<b>FESTIVO</b> Dia de Aragón San Jorge 	Judías verdes con patata Salchichas Frankfurt y patatas  Yogur
27	28	29	30	
Galets a la napolitana  Lomo en salsa de setas Yogur	Puré de verduras Muslo de pollo asado con patata Fruta	Lentejas con arroz  Merluza marinera  Fruta	Judías verdes con patata Redondo de pavo hortelana  Fruta	

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS



Para estar al día de las novedades en nuestro servicio, síguenos en redes sociales

