

# Menú comedor – ABRIL 2026



**Lunes 6  
Monday 6<sup>th</sup>**

Crema de verduras  
Thick vegetable soup  
Churros de merluza al horno  
con ensalada de tomate y lechuga  
Hake fish fingers with tomato and lettuce salad



**Martes 7  
Tuesday 7<sup>th</sup>**

Potaje de lentejas  
Cream of lentils  
Jamoncitos de pollo a la jardinera  
con puré  
Chicken with vegetables and mashed potatoes



**Miércoles 8  
Wednesday 8<sup>th</sup>**

Judías blancas  
White beans  
Huevos rotos al horno (huevos,  
guisantes, tomate y champiñones)  
"Huevos rotos"(eggs with corn,  
tomato and mushrooms)



**Jueves 9  
Thursday 9<sup>th</sup>**

Crema de berros  
Thick watercress soup  
Macarrones integrales con atún  
y tomate aliñado  
Macaroni with tuna and tomato



**Viernes 10  
Friday 10<sup>th</sup>**

Sopa de rape  
Fish soup  
Lomo al ajillo a la plancha con  
ensalada  
Grilled pork with garlic and salad



**Lunes 13  
Monday 13<sup>th</sup>**

Pasta integral con tomate  
Pasta with tomato  
Huevos fritos con pechuga de pavo  
y tomate aliñado  
Fried eggs with turkey slice and tomato



**Martes 14  
Tuesday 14<sup>th</sup>**

Puré de espinacas  
Cream of spinach  
Frijoles con arroz blanco  
Beans with boiled rice



**Miércoles 15  
Wednesday 15<sup>th</sup>**

Crema de zanahorias  
Thick carrot soup  
Merluza al horno con menestra  
Baked hake with vegetables



**Jueves 16  
Thursday 16<sup>th</sup>**

Caldo verde  
Green soup  
Estofado de cerdo fresco  
con verduritas  
Fresh pork stew with vegetables



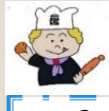
**Viernes 17  
Friday 17<sup>th</sup>**

Lentejas compuestas  
Lentil soup  
Tortilla española con tomate  
y maíz  
Spanish omelette with tomato and corn



**Lunes 20  
Monday 20<sup>th</sup>**

Potaje de acelgas  
Cream of spinach beet  
Arroz a la cubana  
(arroz, huevo, papas, tomate)  
Rice with tomato, chips & egg



**Martes 21  
Tuesday 21<sup>st</sup>**

Crema de verduras  
Thick vegetable soup  
Atún en aceite con ensalada de  
lechuga  
Tuna in oil with lettuce salad



**Miércoles 22  
Wednesday 22<sup>nd</sup>**

Puré de calabaza  
Thick pumpkin soup  
Pollo al limón con pisto  
Lemon chicken with  
"pisto"



**Jueves 23  
Thursday 23<sup>rd</sup>**

Potaje de lentejas  
Cream of lentils  
Abadejo al horno con tomate y  
maíz  
Baked fish with tomato and corn



**Viernes 24  
Friday 24<sup>th</sup>**

Tortiglioni integrales con guisantes  
Tortiglioni with peas  
Croquetas frescas de pollo con  
ensalada  
Fresh chicken croquettes with salad



**Lunes 27  
Monday 27<sup>th</sup>**

Potaje de huevo  
Thick egg soup  
Lentejas con arroz blanco  
Lentil with boiled rice



**Martes 28  
Tuesday 28<sup>th</sup>**

Puré de verduras (espinaca,  
calabacín, zanahoria)  
Thick vegetable soup  
Filete de merluza con tomate  
y orégano  
Hake with tomato and oregano



**Miércoles 29  
Wednesday 29<sup>th</sup>**

Crema de puerro y calabaza  
Leek and thick pumpkin soup  
Ropa vieja de pulpo  
"Ropa vieja" canarian  
octopus stew



**Jueves 30  
Thursday 30<sup>th</sup>**

Farfalle integral con tomate  
Farfalle with tomato  
Hamburguesa fresca de cerdo a la  
plancha con verduras  
Fresh grilled pork hamburger  
with vegetables

Más información de nuestro  
**SERVICIO DE COMEDOR, CON  
RECOMENDACIÓN DE CENAS, aquí.**



**Postres:**

- Lunes, martes, jueves y viernes: fruta natural.  
- Miércoles: yogur.

**DESSERTS:** We alternate fresh seasonal fruit with dairy products.



Valoración nutricional del menú realizada por el técnico farmacéutico de Serax Consulting SL, D. Sergio Alonso con número de colegiado 1515 y siguiendo las directrices del documento editado por el Grupo de trabajo de la Guía de Comedores Escolares de Canarias. Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Canarias. 1ª ed. Santa Cruz de Tenerife: Gobierno de Canarias. Consejería de Sanidad. Servicio Canario de Salud; 2021.

Trabajamos con los mejores productos. Tenemos muy en cuenta la importancia de la alimentación en esta etapa de la vida de nuestro alumnado. Un ejemplo son nuestras verduras, carnes y pescados, siempre frescos.  
 We use only the best products. We are very aware of the importance of eating habits in this stage of our students' lives. Accordingly our vegetables, meat and fish are almost always fresh.