



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



Enero 2026

Menú Educación Infantil 2º ciclo y 1º a 2º Primaria

Lunes 5

VACACIONES

Martes 6

VACACIONES

Miércoles 7

VACACIONES

Jueves 8

*Coditos napolitana
Filete de merluza
a la romana con ensalada
Fruta de temporada

Viernes 9

Paella
Pollo asado con
verduras
Yogurt

Lunes 12

*Lentejas con verduras
Albóndigas con
patatas dado
Fruta de temporada

Martes 13

*Macarrones con verduras
Bacalao a la vizcaína
Fruta de temporada

Miércoles 14

Arroz con tomate
Filete de pollo empanado
con ensalada
Fruta de temporada

Jueves 15

*Sopa de cocido
Cocido completo
Yogurt

Viernes 16

Crema de calabaza
Huevos revueltos con
bacon y ensalada
Fruta de temporada

Lunes 19

*Arroz campestre
Merluza a la marinera
con patatas panadera
Fruta de temporada

Martes 20

*Alubias con verduras
Tortilla de patata con
ensalada
Fruta de temporada

Miércoles 21

Guisantes con jamón
Estofado de ternera
con verduras
Fruta de temporada

Jueves 22

Patatas guisadas
Pollo al ajillo con
verduras
Fruta de temporada

Viernes 23

*Coditos boloñesa
Boquerones en
tempura con ensalada
Yogurt

Lunes 26

Arroz hortelano
Atún con tomate
Fruta de temporada

Martes 27

Lentejas guisadas
Huevos revueltos con
pavo y ensalada
Fruta de temporada

Miércoles 28

Crema de verduras
Pollo al curry
con arroz
Fruta de temporada

Jueves 29

Pasta oriental
Carrilleras estofadas
con verduras
Yogurt

Viernes 30

Sopa de cocido
Cocido madrileño
Fruta de temporada

Los platos marcados (*)se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.