



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



ORGANIC BIO ECO

Enero 2026

Menú 3º a 6º Primaria, Secundaria y Bachillerato

Lunes 5

VACACIONES

Martes 6

VACACIONES

Miércoles 7

VACACIONES

Jueves 8

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

Viernes 9

Paella
Espinacas rehogadas
Pollo asado con verduras
Yogurt

Lunes 12

*Lentejas con verduras
Champiñón al ajillo
Albóndigas con patatas dado
Fruta de temporada

Martes 13

*Macarrones con verduras
*Judías verdes al pimentón
Bacalao a la vizcaína
Fruta de temporada

Miércoles 14

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

Jueves 15

*Sopa de cocido
Repollo rehogado
Cocido completo
Yogurt

Viernes 16

Crema de calabaza
Acelgas al ajillo
Huevos revueltos con bacon y ensalada
Fruta de temporada

Lunes 19

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

Martes 20

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

Miércoles 21

Guisantes con jamón
Coliflor al ajoarriero
Estofado de ternera con verduras
Fruta de temporada

Jueves 22

Patatas guisadas
Menestra a la Navarra
Pollo al ajillo con verduras
Fruta de temporada

Viernes 23

*Coditos boloñesa
Panaché de verduras
Boquerones en tempura con ensalada
Yogurt

Lunes 26

Arroz hortelano
Alcachofas con jamón
Atún con tomate
Fruta de temporada

Martes 27

Lentejas guisadas
Champiñón salteado
Huevos revueltos con pavo y ensalada
Fruta de temporada

Miércoles 28

Crema de verduras
Brócoli al ajillo
Pollo al curry con arroz
Fruta de temporada

Jueves 29

Pasta oriental
Acelgas esparragás
Carrilleras estofadas con verduras
Yogurt

Viernes 30

Sopa de cocido
Repollo rehogado
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.