



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Enero 2026

MENÚ SIN GLUTEN

Lunes 5

VACACIONES

Martes 6

VACACIONES

Miércoles 7

VACACIONES

Jueves 8

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

Viernes 9

Paella
Pollo asado con verduras
Yogurt

Lunes 12

*Lentejas con verduras
Albóndigas SG con patatas dado
Fruta de temporada

Martes 13

*Macarrones SG con verduras
Bacalao a la vizcaína
Fruta de temporada

Miércoles 14

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

Jueves 15

*Sopa SG 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 SG boloñesa
Boquerones en tempura SG 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 SG oriental
Carrilleras estofadas con verduras
Yogurt

Viernes 30

Sopa SG de cocido
Cocido madrileño
Fruta de temporada

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica y SG indica que el plato no lleva gluten. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.