



## 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 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.