



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



Enero 2026

MENÚ SIN HUEVO

Viernes 15

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	*Coditos napolitana Filete de merluza a la andaluza con ensalada Fruta de temporada	Paella Pollo asado con verduras Yogurt
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
*Lentejas con verduras Albóndigas con patatas dado Fruta de temporada	*Macarrones con verduras Bacalao a la vizcaína Fruta de temporada	Arroz con tomate Filete de pollo empanado con ensalada Fruta de temporada	*Sopa de cocido Cocido completo Yogurt	Crema de calabaza Lomo a la plancha y ensalada Fruta de temporada
Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Jueves 22	Viernes 23
*Arroz campestre Merluza a la marinera con patatas panadera Fruta de temporada	*Alubias con verduras Pavo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Guisantes con jamón Estofado de ternera con verduras Fruta de temporada	Patatas guisadas Pollo al ajillo con verduras Fruta de temporada	*Coditos boloñesa Boquerones en tempura con ensalada Yogurt
Lunes 26	Martes 27	Miércoles 28	Jueves 29	Viernes 30
Arroz hortelano Atún con tomate Fruta de temporada	Lentejas guisadas Filete de ternera a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Crema de verduras Pollo al curry con arroz Fruta de temporada	Pasta oriental Carrilleras estofadas con verduras Yogurt	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.