



## 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 LEGUMBRE

Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9
VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	*Coditos napolitana Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	Paella Pollo asado con verduras Yogurt
Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
Patatas guisadas 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 sin garbanzo Yogurt	Crema de calabaza Huevos revueltos con bacon 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	Crema de verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Arroz blanco con tomate 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	Patatas estofadas Huevos revueltos con pavo y 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 sin garbanzos 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.