



## MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



# Enero 2026

## MENÚ SIN LEGUMBRE

Lunes 5

VACACIONES

Martes 6

VACACIONES

Miércoles 7

VACACIONES

Jueves 8

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

Viernes 9

Paella  
Pollo asado con  
verduras  
Yogurt

Lunes 12

Patatas guisadas  
Albóndigas con  
patatas dado  
Fruta de temporada

Martes 13

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

Miércoles 14

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

Jueves 15

\*Sopa de cocido  
Cocido completo  
sin garbanzo  
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

Crema de verduras  
Tortilla de patata con  
ensalada  
Fruta de temporada

Miércoles 21

Arroz blanco con tomate  
Estofado de ternera  
con verduras  
Fruta de temporada

Jueves 22

Patatas guisadas  
Pollo al ajillo con  
verduras  
Fruta de temporada

Viernes 23

\*Coditos boloñesa  
Boquerones en  
tempura con ensalada  
Yogurt

Lunes 26

Arroz hortelano  
Atún con tomate  
Fruta de temporada

Martes 27

Patatas  
estofadas  
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 oriental  
Carrilleras estofadas  
con verduras  
Yogurt

Viernes 30

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.