



# MENÚ COMEDOR



## MAYO 2026

### Menú de 1º Ciclo de Infantil

#### Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por la buena



DISTRIBUCIONES ASOCIADAS



LA SELVA



RICARDO



El Encinar de Humienta

#### Proveedores de ecológico

RietVell

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



RAUL

				<b>Viernes 1</b>  FESTIVO
<b>Lunes 4</b> Panaché de verduras* Hamburguesas en salsa con patatas Fruta de temporada	<b>Martes 5</b> Arroz con tomate Abadejo en tempura con ensalada Fruta de temporada	<b>Miércoles 6</b> Garbanzos* estofados Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	<b>Jueves 7</b> Crema de calabacín* Pollo asado con verduras Yogurt	<b>Viernes 8</b> Coditos* carbonara Merluza a la marinera con ensalada Fruta de temporada
<b>Lunes 11</b> Lentejas*a la jardinera Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	<b>Martes 12</b> Arroz campero Bacalao a la gallega con cachelos Fruta de temporada	<b>Miércoles 13</b> Macarrones*int. con tomate Huevos revueltos con jamón y ensalada Yogurt	<b>Jueves 14</b> Guisantes* con patatas y lacón Pollo en salsa con arroz Fruta de temporada	<b>Viernes 15</b>  FESTIVO
<b>Lunes 18</b> Espaguetis* int. orientales Bacalao con salsa casera de tomate Fruta de temporada	<b>Martes 19</b> Lentejas* estofadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	<b>Miércoles 20</b> Crema de verduras* Carrilleras a la jardinera con arroz Yogurt	<b>Jueves 21</b> Judías verdes* con tomate Pollo a la plancha con patatas Fruta de temporada	<b>Viernes 22</b> Arroz tres delicias Merluza al horno con verduras Fruta de temporada
<b>Lunes 25</b> Ensalada de garbanzos Albóndigas en salsa con patatas Fruta de temporada	<b>Martes 26</b> Arroz con tomate Huevos revueltos con jamón y ensalada Fruta de temporada	<b>Miércoles 27</b> Macarrones*int. con jamón Bacalao al horno con verduras saltadas Yogurt	<b>Jueves 28</b> Crema de calabaza* Filete empanado con patatas Fruta de temporada	<b>Viernes 29</b> Lentejas *con verduras Pollo asado con patatas dado 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.