



MENÚ COMEDOR



MAYO 2026

Menú de 2º Ciclo de Infantil, 1º y 2º de Primaria

				Viernes 1 FESTIVO
Lunes 4 Panaché de verduras* Hamburguesas en salsa con patatas Fruta de temporada	Martes 5 Arroz con tomate Boquerones en tempura con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 6 Garbanzos* estofados Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Jueves 7 Crema de calabacín* Pollo asado con verduras Yogurt	Viernes 8 Coditos* carbonara Merluza a la marinera con ensalada Fruta de temporada
Lunes 11 Lentejas*9a la jardinera Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	Martes 12 Arroz campero Bacalao a la gallega con cachelos Fruta de temporada	Miércoles 13 Macarrones*int. con tomate Huevos revueltos con jamón y ensalada Yogurt	Jueves 14 Guisantes* con patatas y lacón Pollo en salsa con arroz Fruta de temporada	Viernes 15 FESTIVO
Lunes 18 Espaguetis* int. orientales Atún con salsa casera de tomate Fruta de temporada	Martes 19 Lentejas* estofadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 20 Crema de verduras* Carrilleras a la jardinera con arroz Yogurt	Jueves 21 Judías verdes* con tomate Filete de pollo a la plancha con patatas Fruta de temporada	Viernes 22 Arroz tres delicias Merluza al horno con verduras Fruta de temporada
Lunes 25 Ensalada de garbanzos Albóndigas en salsa con patatas Fruta de temporada	Martes 26 Arroz con tomate Huevo frito con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 27 Macarrones*int. con jamón Bacalao al horno con verduras saltadas Yogurt	Jueves 28 Crema de calabaza* Pizza con patatas chips Helado	Viernes 29 Lentejas *con verduras Pollo asado con patatas dado Fruta de temporada

Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



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.