



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Junio 2026

MENÚ SIN LECHE

LUNES 1 Arroz con tomate Merluza al horno con ensalada Fruta de temporada	MARTES 2 Judías verdes con jamón Magro en salsa con patatas dado Fruta de temporada	MIÉRCOLES 3 Ensalada de pasta Pollo en salsa con verduras Fruta de temporada	JUEVES 4 Crema de calabacín* Empanadillas de atún con ensalada Yogurt de soja	VIERNES 5 Lentejas estofadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada
LUNES 8 Crema de calabaza* Sajonia a la plancha con ensalada Fruta de temporada	MARTES 9 Judías blancas* con verduras Jamoncitos en pepitoria con patatas Fruta de temporada	MIÉRCOLES 10 Macarrones int. boloñesa Huevos revueltos con jamón y ensalada Fruta de temporada	JUEVES 11 Arroz tres delicias Bacalao a la riojana con patatas panaderas Fruta de temporada	VIERNES 12 Guisantes* en salsa con jamón Carrilleras estofadas con patatas Yogurt de soja
LUNES 15 Arroz con tomate Boquerones con ensalada Fruta de temporada	MARTES 16 Sopa* de ave Albóndigas en salsa con verduras* y patatas dado Fruta de temporada	MIÉRCOLES 17 Lentejas* a la jardinera Huevo frito con patatas Fruta de temporada	JUEVES 18 Crema de verduras* Lomo a la plancha con patatas Yogurt de soja	VIERNES 19 Coditos* con bacon Alitas de pollo con ensalada Fruta de temporada
LUNES 22 VACACIONES	MARTES 23 VACACIONES	MIÉRCOLES 24 VACACIONES	JUEVES 25 VACACIONES	VIERNES 26 VACACIONES
LUNES 29 VACACIONES	MARTES 30 VACACIONES			

Los platos marcados(*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a su disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.