



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Diciembre 2025

Menú 3º a 6º Primaria, Secundaria y Bachillerato

Viernes 15

Lunes 1

Arroz con verduras
*Calabacín con bacon

Atún con tomate

Fruta de temporada

Martes 2

*Sopa de puchero
Menestra a la navarra

Pollo asado al limón
con ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 3

*Judías verdes con jamón
*Brócoli rehogado

Albóndigas a la
jardinera con patatas

Yogurt

Jueves 4

*Coditos con pisto
Salteado de verduras

Lacón a la gallega
con ensalada

Fruta de temporada

Viernes 5

*Lentejas estofadas
Espinacas rehogadas

Huevos revueltos con
jamón y patatas

Fruta de temporada

Lunes 8

FESTIVO

Martes 9

*Espaguetis napolitana
*Coliflor aliñada

Boquerones en tempura
con ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 10

*Sopa de cocido
Repollo rehogado

*Cocido madrileño

Fruta de temporada

Jueves 11

*Crema de verduras
*Guisantes con jamón

Pollo en salsa
con arroz

Yogurt

Viernes 12

Judías pintas empedradas
Acelgas al ajillo

Huevos fritos
con patatas

Fruta de temporada

Lunes 15

*Macarrones carbonara
*Brócoli salteado

Bacalao al horno con
con ensalada

Fruta de temporada

Martes 16

*Crema de calabaza
Espinacas al ajillo

Estofado de ternera
con menestra

Fruta de temporada

Miércoles 17

Arroz con tomate
Alcachofas con jamón

Tortilla de patatas
con ensalada

Postre lácteo

Jueves 18

*Sopa de ave
Lombarda con manzana

Pizza especial con
patatas chips

Postre especial

Jueves 19

*Lentejas guisadas
Panaché de verduras

Croquetas de jamón
con ensalada

Fruta de temporada

Lunes 22

VACACIONES

Martes 23

Miércoles 24

Jueves 25

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.