



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico

RietVell



Septiembre 2025

Menú SIN GLUTEN

Viernes 15

<b>Lunes 8</b>	<b>Martes 9</b>	<b>Miércoles 10</b>	<b>Jueves 11</b>	<b>Viernes 12</b>
*Crema de verduras	*Lentejas estofadas	*Coditos con champiñones	*Arroz hortelano	*Judías blancas guisadas
Merluza al horno con ensalada	*Jamoncitos al limón con ensalada	Huevos revueltos con ensalada	Jamón asado con ensalada	Filete de abadejo con verduras al vapor
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	yogurt	Fruta de temporada
<b>Lunes 15</b>	<b>Martes 16</b>	<b>Miércoles 17</b>	<b>Jueves 18</b>	<b>Viernes 19</b>
*Lentejas guisadas	*Crema de calabacín	*Macarrones integrales con tomate	*Sopa de cocido	*Arroz campero
Rabas empanadas con ensalada	Cinta de lomo con patatas panaderas	Filete de abadejo con tomate	*Cocido madrileño	Huevos revueltos con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	Fruta de temporada
<b>Lunes 22</b>	<b>Martes 23</b>	<b>Miércoles 24</b>	<b>Jueves 25</b>	<b>Viernes 26</b>
*Crema de verduras	*Lentejas empedradas	Arroz con tomate	*Espaguetis integrales Napolitana	*Patatas guisadas
Filete de atún con tomate	Tortilla española Con ensalada	Croquetas de jamón con ensalada	*Estofado de ternera con verduras	Filete de merluza con verduras al vapor
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	yogurt	Fruta de temporada
<b>Lunes 29</b>	<b>Martes 30</b>			
Arroz con tomate	*Crema de verduras			
*Huevos revueltos con ensalada	Albóndigas en salsa con guisantes y zanahorias			
Fruta de temporada	Fruta de temporada			

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