



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Noviembre 2025

Menú SIN HUEVO

Lunes 3 NO LECTIVO	Martes 4 Arroz blanco con tomate Rabas empanadas SH con ensalada Yogurt	Miércoles 5 *Sopa de cocido Repollo rehogado *Cocido madrileño Fruta de temporada	Jueves 6 *Judías verdes con jamón Albóndigas SH a la jardinera con patatas Fruta de temporada	Viernes 7 *Pasta con verduras Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada
Lunes 10 FESTIVO	Martes 11 *Macarrones SH con bacon Boquerones tempura SH con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 12 *Crema de calabacín Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Jueves 13 *Judías pintas estofadas Pavo a la plancha con ensalada Yogurt	Viernes 14 *Sopa de picadillo SH Jamón asado con verduras y puré de patata Fruta de temporada
Lunes 17 Pasta boloñesa Bacalao en salsa verde con guisantes Fruta de temporada	Martes 18 *Lentejas con verduras Croquetas SH de jamón con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 19 *Crema de verduras Cinta de lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Jueves 20 Arroz blanco con tomate Pavo a la plancha con ensalada Yogurt	Viernes 21 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 24 *Lentejas empedradas Abadejo al horno con tomate Fruta de temporada	Martes 25 *Crema de calabaza Albóndigas SH en salsa con patatas Fruta de temporada	Miércoles 26 *Pasta con tomate Alitas de pollo con ensalada Fruta de temporada	Jueves 27 *Alubias blancas estofadas Lomo al horno con ensalada Fruta de temporada	Viernes 28 Arroz campero Merluza al horno con ensalada Yogurt

Los platos marcados con SH son opciones sin huevo. Los platos marcados con (*) son elaborados en parte con productos ecológicos. Tienen a su disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los platos que componen el menú escolar.