Juan de Valdés

MENÚ COMEDOR

Septiembre 2025

Menú SIN HUEVO

				Viernes 5

Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
*Crema de verduras	*Lentejas estofadas	*Coditos con champiñones	*Arroz hortelano	*Judías blancas guisadas
Merluza al horno con ensalada	*Jamoncitos al limón con ensalada	Lomo a la plancha 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
Lunes 15	**Martes 16**	**Miércoles 17**	**Jueves 18**	**Viernes 19**
*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	Jamón york a la plancha con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Lunes 22	**Martes 23**	**Miércoles 24**	**Jueves 25**	**Viernes 26**
*Crema de verduras	*Lentejas empedradas	Arroz con tomate	*Espaguetis integrales Napolitana	*Patatas guisadas
Filete de atún con tomate	Filete de cerdo 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
Lunes 29	**Martes 30**			
Arroz con tomate	*Crema de verduras			
Filete de ternera con ensalada	Albóndigas en salsa con guisantes y zanahorias			
Fruta de temporada	Fruta de temporada			

Seleccionamos los mejores proveedores

ARGAL – El respeto por lo bueno

Granja Los Combos

El Madroño Distribuciones Avícolas

La Selva

Chef Fruit

El Encinar de Humienta

Proveedores de ecológico

RietVell – Agricultura ecológica y conservación de la naturaleza

Pur Natur – Organic Bio Eco

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