



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Noviembre 2025

Menú SIN LECHE

Lunes 3 NO LECTIVO	Martes 4 Arroz blanco con tomate Rabas empanadas con ensalada Yogurt	Miércoles 5 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Fruta de temporada	Jueves 6 Judías verdes con jamón Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada	Viernes 7 *Espaguetis con verduras Tortilla española con ensalada Fruta de temporada
Lunes 10 FESTIVO	Martes 11 *Macarrones integr. con bacon Boquerones en tempura con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 12 *Crema de calabacín Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada	Jueves 13 *Judías pintas estofadas Huevos revueltos con ensalada Yogurt	Viernes 14 *Sopa de picadillo Jamón asado con verduras y puré de patata Fruta de temporada
Lunes 17 *Espaguetis integr. boloñesa Bacalao en salsa verde con guisantes Fruta de temporada	Martes 18 *Lentejas con verduras Croquetas de jamón SL empanado 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 Huevos revueltos con pavo y ensalada Yogurt	Viernes 21 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 24 *Lentejas empedradas Filete de atún con tomate Fruta de temporada	Martes 25 *Crema de calabaza Albóndigas en salsa con patatas Fruta de temporada	Miércoles 26 *Coditos con tomate Alitas de pollo con verduras Fruta de temporada	Jueves 27 *Alubias blancas estofadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Viernes 28 Arroz campero Merluza al horno con ensalada Yogurt

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