



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Noviembre 2025

Menú SIN LEGUMBRE

Lunes 3 NO LECTIVO	Martes 4 Arroz blanco con tomate Rabas empanadas con ensalada Yogurt	Miércoles 5 *Sopa de cocido Cocido madrileño sin garbanzos Fruta de temporada	Jueves 6 Crema de verduras 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 Salteado de verduras 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 zanahoria Fruta de temporada	Martes 18 Patatas guisadas Croquetas 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 Huevos revueltos con pavo y ensalada Yogurt	Viernes 21 *Sopa de cocido Cocido madrileño sin garbanzos Fruta de temporada
Lunes 24 Arroz con tomate Filete de atún con ensalada Fruta de temporada	Martes 25 *Crema de calabaza Albóndigas en salsa con patatas Fruta de temporada	Miércoles 26 *Coditos con tomate Tortilla española con ensalada Fruta de temporada	Jueves 27 Patatas estofadas Alitas de pollo con patatas 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