



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



OCTUBRE 2025

Menú Infantil 1er ciclo

		Miércoles 1 *Lentejas con verduras Lacón al horno con patatas Fruta de temporada	Jueves 2 *Espaguetis napolitana Pollo asado al limón con ensalada yogurt	Viernes 3 *Judías blancas estofadas Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada
Lunes 6 *Coditos napolitana Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada	Martes 4 Lentejas con verduras Tortilla de calabacín con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 8 Arroz Hortelano Filete de merluza Con zanahorias yogurt	Jueves 9 Crema Solferino Jamón asado con champiñones y verduras Fruta de temporada	Viernes 10 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 13 *Lentejas guisadas Albóndigas a la jardinera con verduras Fruta de temporada	Martes 14 Brócoli rehogado Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 15 Judías verdes rehogadas Huevos cocidos con patatas vapor Fruta de temporada	Jueves 16 *Judías pintas estofadas Lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Viernes 17 *Macarrones boloñesa Bacalao al horno con verduras yogurt
Lunes 20 *Espaguetis con champiñones Filete de abadejo con tomate Fruta de temporada	Martes 21 *Lentejas con verduras Tortilla española con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 22 *Crema de calabacín *Ragú de ternera con patatas Fruta de temporada	Jueves 23 Paella de marisco Filete de pollo con zanahorias yogurt	Viernes 24 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 27 *Lentejas guisadas Filete de merluza con verduras Fruta de temporada	Martes 28 Arroz blanco con tomate Filete de Sajonia a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 29 Brócoli rehogado Huevos cocidos con patatas vapor Fruta de temporada	Jueves 30 *Macarrones Napolitana Pollo en pepitoria con verduras Fruta de temporada	Viernes 31 *Judías verdes rehogadas Albóndigas guisadas con patatas vapor Postre lácteo

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