



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico

RietVell

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



OCTUBRE 2025

Menú 3º a 6º de Primaria , ESO y Bachillerato

		Miércoles 1	Jueves 2	Viernes 3
		*Lentejas con verduras *Brócoli rehogado Lacón al horno con patatas Fruta de temporada	*Espaguetis napolitana *Guisantes al ajo arriero Pollo asado al limón con ensalada yogurt	*Judías blancas estofadas *Panaché de verduras Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada
Lunes 6	Martes 4	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
*Coditos napolitana *Calabacines salteados Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	*Lentejas con verduras Coliflor Ajoarriero Tortilla de calabacín con ensalada Fruta de temporada	*Arroz Hortelano *Brócoli al ajillo Atún con tomate yogurt	*Crema Solferino *Espinacas al ajillo Jamón asado con champiñones y verduras Fruta de temporada	*Sopa de cocido Rapollo rehogado *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17
NO LECTIVO	Crema de verduras *Brócoli rehogado Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada	*Judías verdes rehogadas *Coliflor salteada Huevos fritos Con patatas Fruta de temporada	*Judías pintas estofadas *Menestra de verduras Lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	*Macarrones boloñesa Lombarda con manzana Bacalao al horno con verduras yogurt
Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24
*Espaguetis con champiñones *Panaché de verduras Filete de atún con tomate Fruta de temporada	*Lentejas con verduras Acelgas rehogadas Tortilla española con ensalada Fruta de temporada	*Crema de calabacín *Judías verdes salteadas* *Ragú de ternera con patatas Fruta de temporada	Paella de marisco *Brócoli al ajillo Filete de pollo con zanahorias yogurt	*Sopa de cocido Rapollo rehogado *Cocido madrileño Fruta de temporada
Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 31
*Lentejas guisadas Salteado mediterráneo *Filete de merluza con verduras Fruta de temporada	Arroz blanco con tomate *Guisantes al ajo arriero Filete de Sajonia a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Brócoli rehogado *Menestra de verduras Huevos fritos con patatas Fruta de temporada	*Macarrones Napolitana Acelgas rehogadas Pollo en pepitoria con verduras Fruta de temporada	*Crema de calabaza *Judías verdes rehogadas Empanadillas al horno con patatas chips 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