



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por la buena



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y
CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



OCTUBRE 2025

Menú SIN LEGUMBRE

		Miércoles 1 *Patatas guisadas Lacón al horno con patatas Fruta de temporada	Jueves 2 *Espaguetis napolitana Pollo asado al limón con ensalada yogurt	Viernes 3 *Sopa de verduras Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada
Lunes 6 *Coditos napolitana Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	Martes 4 Crema de calabacín Tortilla de calabacín con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 8 Arroz Hortelano Atún con tomate yogurt	Jueves 9 Crema Solferino Jamón asado con champiñones y verduras Fruta de temporada	Viernes 10 *Sopa de cocido *Cocido madrileño Sin garbanzos Fruta de temporada
Lunes 13 *Arroz hortelano Albóndigas a la jardinera con verduras Fruta de temporada	Martes 14 Crema de verduras Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 15 *Coliflor salteada Huevos fritos Con patatas Fruta de temporada	Jueves 16 *patatas guisadas 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 atún con tomate Fruta de temporada	Martes 21 *Sopa de 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 sin garbanzos Fruta de temporada
Lunes 27 *Crema de verduras 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 *Lunes 31 Brócoli rehogado Huevos fritos con patatas Fruta de temporada	Jueves 30 *Macarrones Napolitana Pollo en pepitoria con verduras Fruta de temporada	Viernes 31 *Crema de calabaza Filete de pollo 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