



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



ORGANIC BIO ECO

Diciembre 2025

Menú Educación Infantil 2º ciclo y 1º a 2º Primaria

Lunes 1

Arroz con verduras
Atún con tomate
Fruta de temporada

Martes 2

*Sopa de puchero
Pollo asado al limón con ensalada
Fruta de temporada

Miércoles 3

*Judías verdes con jamón
Albóndigas a la jardinera con patatas
Yogurt

Jueves 4

*Coditos con pisto
Lacón a la gallega con ensalada
Fruta de temporada

Viernes 5

*Lentejas estofadas
Huevos revueltos con jamón y patatas
Fruta de temporada

Lunes 8

FESTIVO

Martes 9

*Espaguetis napolitana
Boquerones en tempura con ensalada
Fruta de temporada

Miércoles 10

*Sopa de cocido
*Cocido madrileño
Fruta de temporada

Jueves 11

*Crema de verduras
Pollo en salsa con arroz
Yogurt

Viernes 12

Judías pintas empedradas
Huevos fritos con patatas
Fruta de temporada

Lunes 15

*Macarrones carbonara
Bacalao al horno con ensalada
Fruta de temporada

Martes 16

*Crema de calabaza
Estofado de ternera con menestra
Fruta de temporada

Miércoles 17

Arroz con tomate
Tortilla de patatas con ensalada
Postre lácteo

Jueves 18

*Sopa de ave
Pizza especial con patatas chips
Postre especial

Jueves 19

*Lentejas guisadas
Croquetas de jamón con ensalada
Fruta de temporada

Lunes 22

VACACIONES

Martes 23

Miércoles 24

Jueves 25

Viernes 26

Lunes 29

Martes 30

Miércoles 31

Jueves 1

Viernes 2

Los platos marcados (*)se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.