



## MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



## Proveedores de ecológico



# Diciembre 2025

## Menú SIN LECHE

Viernes 15

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
Arroz con verduras *Calabacín con bacon  Atún con tomate  Fruta de temporada	*Sopa de puchero Menestra a la navarra  Pollo asado al limón con ensalada  Fruta de temporada	*Judías verdes con jamón *Brócoli rehogado  Albóndigas a la jardinera con patatas  Yogurt	*Coditos con pisto Salteado de verduras  Lacón a la gallega con ensalada  Fruta de temporada	*Lentejas estofadas Espinacas rehogadas  Huevos revueltos con jamón y patatas  Fruta de temporada
Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
FESTIVO	*Espaguetis napolitana *Coliflor aliñada  Boquerones en tempura con ensalada  Fruta de temporada	*Sopa de cocido Repollo rehogado  *Cocido madrileño  Fruta de temporada	*Crema de verduras *Guisantes con jamón  Pollo en salsa con arroz  Yogurt	Judías pintas empedradas Acelgas al ajillo  Huevos fritos con patatas  Fruta de temporada
Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
*Macarrones con bacon *Brócoli salteado  Bacalao al horno con con ensalada  Fruta de temporada	*Crema de calabaza Espinacas al ajillo  Estofado de ternera con menestra  Fruta de temporada	Arroz con tomate Alcachofas con jamón  Tortilla de patatas con ensalada  Postre lácteo	*Sopa de ave Lombarda con manzana  Pizza especial con patatas chips  Postre especial	*Lentejas guisadas Panaché de verduras  Filete de pollo empanado con ensalada  Fruta de temporada
Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
VACACIONES				
Lunes 29	Martes 30	Miércoles 31		

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.