



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



DICIEMBRE 2025

Menú sin PESCADO

Lunes 1 Arroz con verduras Calabacín con bacon Pavo a la plancha con tomate Fruta de temporada	Martes 2 *Sopa de puchero Menestra a la navarra Pollo asado al limón con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 3 Judías verdes con jamón Brócoli rehogado Albóndigas a la jardinera con patatas Yogurt	Jueves 4 Coditos con pisto Salteado de verduras Lacón a la gallega con ensalada Fruta de temporada	Viernes 5 *Lentejas estofadas Espinacas rehogadas Huevos revueltos con jamón y patatas Fruta de temporada
Lunes 8 FESTIVO	Martes 9 *Espaguetis napolita Coliflor aliñada Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 10 *Sopa de cocido Rapollo rehogado *Cocido madrileño Fruta de temporada	Jueves 11 *Crema de verduras *Guisantes con jamón Pollo en salsa con arroz Yogurt	Viernes 12 Judías pintas empedradas Acelgas al ajillo Huevos fritos con patatas Fruta de temporada
Lunes 15 *Macarrones carbonara *Brócoli salteado Pollo al horno con ensalada Fruta de temporada	Martes 16 *Crema de calabaza *Espinacas al ajillo Estofado de ternera con menestra Fruta de temporada	Miércoles 17 Arroz con tomate Alcachofas con jamón Tortilla de patatas con ensalada Postre lácteo	Jueves 18 *Sopa de ave Lombarda con manzana Pizza especial con patatas chips Postre especial	Jueves 19 Lentejas guisadas Panaché de verduras 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.