



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
Repollo 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.