

Seleccionamos los mejores proveedores















Proveedores de ecológico







Junio 2025

Menú 4º a 6 de Primaria, Secundaria y Bachillerato

*Lentejas estofadas Alcachofas salteadas

Filete de atún con tomate

Menestra salteada

con ensalada

Guisantes con jamón

champiñones

Pollo asado con

Fruta de temporada

Abadejo al horno

Fruta de temporada

Macarrones integr. con bacon

Lunes 9

Lunes 16

Lunes 2

Fruta de temporada

Martes 3

Macarrones int. con verduras Panaché de verduras

> Tortilla de iamón con ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 4

*Crema de calabacín Acelgas al ajillo

Albóndigas a la jardinera con patatas

Fruta de temporada

*Alubias blancas estofadas

*Verduras rehogadas

Huevos revueltos

con jamón y ensalada

Fruta de temporada

Miércoles 11

Jueves 5

*Arroz blanco con tomate Gazpacho andaluz

Filete de merluza con ensalada

Yogurt Jueves 12

Viernes 6

Patatas guisadas *Menestra de verduras Pollo asado al limón con ensalada

Fruta de temporada

Viernes 13

*Crema de verduras Espinacas al ajoarriero

Jamón asado con zanahorias y patatas

Fruta de temporada

Arroz hortelano Salmorejo cordobés

Merluza en salsa verde con guisantes

Yogurt

Martes 10

Lentejas guisadas con verduras *Espaguetis integr. con tomate *Coliflor con vinagreta

> Filete de pollo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

Martes 17

*Sopa de picadillo Repollo rehogado

Empanadillas de pizza con patatas chips

Helado

Miércoles 18

*Lenteias iardinera Gazpacho andaluz

Tortilla española con ensalada

Fruta de temporada

Jueves 19

Arroz blanco con tomate Garbanzos con vinagreta

Filete de merluza con ensalada

Fruta de temporada

Viernes 20

*Crema de calabaza Acelgas rehogadas

> Ragú de ternera con patatas

Fruta de temporada

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