



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



ORGANIC BIO ECO



Junio 2025

Menú SIN GLUTEN

Lunes 2

- *Lentejas estofadas
- Filete de atún con tomate
- Fruta de temporada

Martes 3

- *Macarrones integrales con verduras
- Tortilla de jamón con ensalada
- Fruta de temporada

Miércoles 4

- *Crema de calabacín
- Albóndigas a la jardinera con patatas
- Fruta de temporada

Jueves 5

- *Arroz blanco con tomate
- Filete de merluza con ensalada
- Yogurt

Viernes 6

- Patatas guisadas
- Pollo asado al limón con ensalada
- Fruta de temporada

Lunes 9

- *Lentejas guisadas con verduras
- Abadejo al horno con ensalada
- Fruta de temporada

Martes 10

- *Espaguetis integrales con tomate
- Filete de pollo a la plancha con ensalada
- Fruta de temporada

Miércoles 11

- *Alubias blancas estofadas
- Huevos revueltos con jamón y ensalada
- Fruta de temporada

Jueves 12

- *Crema de verduras
- Jamón asado con zanahorias y patatas
- Fruta de temporada

Viernes 13

- Arroz hortelano
- Merluza en salsa verde con guisantes
- Yogurt

Lunes 16

- *Macarrones integrales con bacon
- Pollo asado con champiñones
- Fruta de temporada

Martes 17

- *Sopa de picadillo
- Filete de pollo con patatas chips
- Helado

Miércoles 18

- *Lentejas jardinera
- Tortilla española con ensalada
- Fruta de temporada

Jueves 19

- Arroz blanco con tomate
- Filete de merluza con ensalada
- Fruta de temporada

Viernes 20

- *Crema de calabaza
- 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