



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



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