



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Junio 2025

Menú SIN LACTEOS

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 de soja o gelatina	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 de soja o gelatina
Lunes 16 *Macarrones integrales con bacon Pollo asado con champiñones Fruta de temporada	Martes 17 *Sopa de picadillo Filete de pollo con patatas chips Yogurt de soja o gelatina	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