



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores

Proveedores de ecológico

Enero 2026

Menú Educación Infantil 1º ciclo

LUNES 5 Brócoli rehogado Lentejas con arroz Fruta de temporada	MARTES 6 FESTIVO	MIÉRCOLES 7 Sopa de puchero Huevo cocido con guisantes Fruta de temporada	JUEVES 8 Coditos con napolitana Filete de merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	VIERNES 9 Paella Espinacas rehogadas Pollo asado con verduras Yogurt
LUNES 12 Brócoli gratinado Albóndigas con patatas dado Fruta de temporada	MARTES 13 Espaguetis orientales Bacalao a la vizcaína con verduras Fruta de temporada	MIÉRCOLES 14 Arroz con tomate Filete de pollo empanado con ensalada Fruta de temporada	JUEVES 15 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada	VIERNES 16 Acelgas con patatas Huevos revueltos con bacon y ensalada Yogurt
LUNES 19 Lentejas con verduras Merluza a la marinera con patata panadera Fruta de temporada	MARTES 20 Arroz campestre Estofado de ternera con verduras Fruta de temporada	MIÉRCOLES 21 Guisantes con jamón Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	JUEVES 22 Sopa de ave Pollo al ajillo con verduras Yogurt	VIERNES 23 Coditos boloñesa Abadejo en tempura con ensalada Fruta de temporada
LUNES 26 Macarrones con verduras Bacalao con tomate Fruta de temporada	MARTES 27 Lentejas guisadas Huevos revueltos con pavo y ensalada Fruta de temporada	MIÉRCOLES 28 Crema de verduras Pollo al curry con arroz Fruta de temporada	JUEVES 29 Arroz hortelano Carrilleras estofadas con verduras Yogurt	VIERNES 30 Sopa de cocido Cocido madrileño 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.