



## MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



# Enero 2026

## SIN GLUTEN

LUNES 5

VACACIONES

MARTES 6

VACACIONES

MIÉRCOLES 7

VACACIONES

JUEVES 8

Pasta SG con napolitana  
Filete de merluza a la romana SG con ensalada  
Fruta de temporada

VIERNES 9

Paella  
Pollo asado con verduras  
Yogurt

LUNES 12

Brócoli al ajillo  
Albóndigas con patatas dado  
Fruta de temporada

MARTES 13

Macarrones SG con verduras  
Bacalao a la vizcaína  
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 14

Arroz con tomate  
Pollo empanado SG con ensalada  
Fruta de temporada

JUEVES 15

Sopa SG de cocido  
Cocido completo  
Fruta de temporada

VIERNES 16

Crema de calabaza  
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 SG de ave  
Pollo al ajillo con verduras  
Yogurt

VIERNES 23

Coditos SG boloñesa  
Boquerones en tempura SG con ensalada  
Fruta de temporada

LUNES 26

Espaguetis SG orientales  
Atún 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 SG de cocido  
Cocido madrileño  
Fruta de temporada

Los platos marcados (\*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Los platos con SG indican SIN GLUTEN. Tienen a su disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar