



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Enero 2026

MENÚ SIN LECHE

LUNES 5

VACACIONES

MARTES 6

VACACIONES

MIÉRCOLES 7

VACACIONES

JUEVES 8

Coditos con napolitana

Filete de merluza a la romana con ensalada

Fruta de temporada

VIERNES 9

Paella

Pollo asado con verduras

Yogurt vegetal

LUNES 12

Brócoli rehogado

Albóndigas con patatas dado

Fruta de temporada

MARTES 13

Macarrones con verduras

Bacalao a la vizcaína

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

Crema de calabaza

Huevos revueltos con bacon y ensalada

Yogurt vegetal

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 vegetal

VIERNES 23

Coditos boloñesa

Boquerones en tempura con ensalada

Fruta de temporada

LUNES 26

Espaguetis 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 vegetal

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.