



## 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.