



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Enero 2026

MENÚ SIN LEGUMBRE

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

LUNES 12

Brócoli gratinado
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
Carne de cocido
Fruta de temporada

VIERNES 16

Crema de calabaza
Huevos revueltos con bacon y ensalada
Yogurt

LUNES 19

Patatas estofadas
Merluza a la marinera con zanahoria
Fruta de temporada

MARTES 20

Arroz campestre
Estofado de ternera con verduras
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 21

Crema de verduras
Tortilla de patata con ensalada
Fruta de temporada

JUEVES 22

Sopa de ave
Pollo al ajillo con verduras
Yogurt

VIERNES 23

Coditos boloñesa
Boquerones en tempura con ensalada
Fruta de temporada

LUNES 26

Espaguetis orientales
Atún con tomate
Fruta de temporada

MARTES 27

Patatas 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
Carne de cocido
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.