



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Enero 2026

MENÚ SIN PESCADO

LUNES 5

VACACIONES

MARTES 6

VACACIONES

MIÉRCOLES 7

VACACIONES

JUEVES 8

Coditos con napolitana

Tortilla francesa con jamón y ensalada

Fruta de temporada

VIERNES 9

Paella de verduras

Pollo asado con verduras

Yogurt

LUNES 12

Brócoli gratinado

Albóndigas con patatas dado

Fruta de temporada

MARTES 13

Macarrones con verduras

Lomo a la plancha

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

LUNES 19

Lentejas con verduras

Pavo a la plancha 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 con tomate

Albóndigas con ensalada

Fruta de temporada

LUNES 26

Espaguetis orientales

Lomo 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.