

MENÚ DE:

ENERO 2026

Lunes

Martes

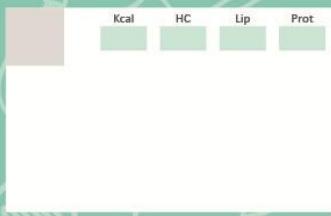
Miércoles

Jueves

Viernes

VACACIONES NAVIDAD

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.



Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con un punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

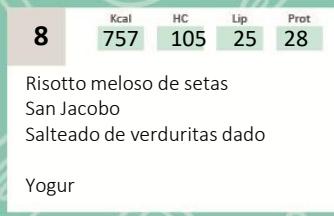


Lentejas a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

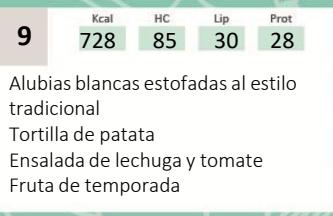


NO LECTIVO

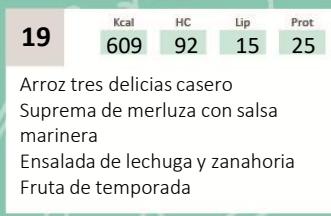
Sopa juliana
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



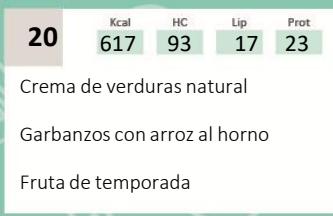
Risotto meloso de setas
San Jacobo
Salteado de verduritas dado
Yogur



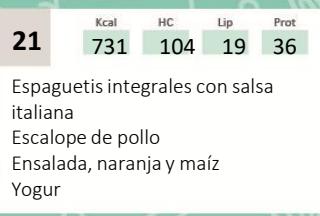
Alubias blancas estofadas al estilo tradicional
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada



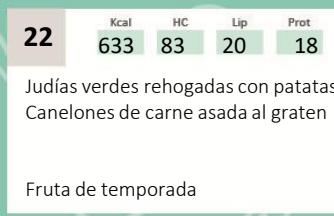
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



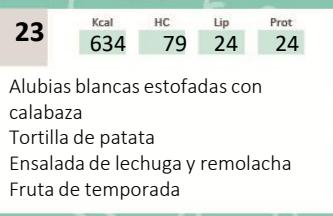
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



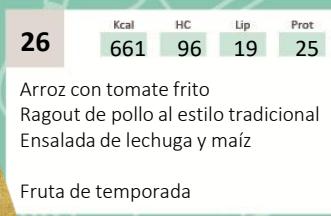
Espaguetis integrales con salsa italiana
Escalope de pollo
Ensalada, naranja y maíz
Yogur



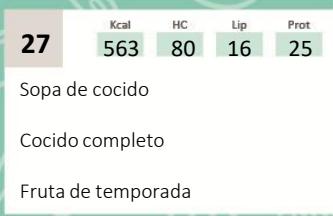
Judías verdes rehogadas con patatas
Canelones de carne asada al gratén
Fruta de temporada



Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



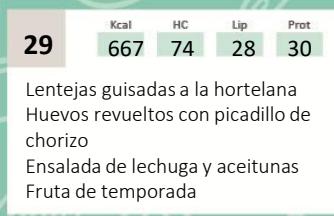
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



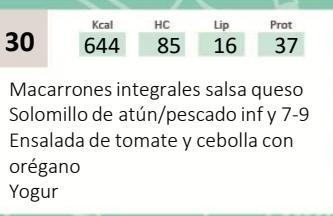
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada



Crema de puerros natural
Magro de cerdo estofado a la jardinera
Patatas fritas
Helado/ Fruta de temporada



Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con picadillo de chorizo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada



Macarrones integrales salsa queso
Solomillo de atún/pescado inf y 7-9
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Yogur

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: PONGO LOS CUBIERTOS USADOS JUNTOS EN MI BANDEJA

