

MENÚ DE: ENERO 2026

Lunes

Martes

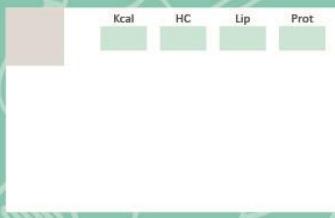
Miércoles

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.



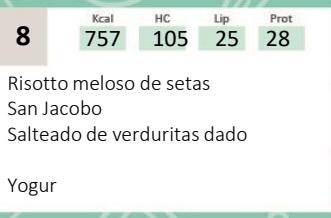
Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con un punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



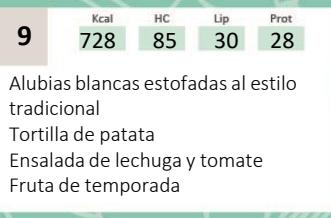
Lentejas a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada



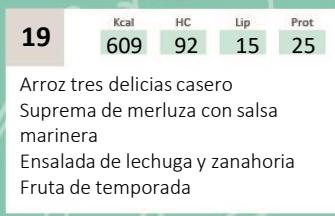
Sopa juliana
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



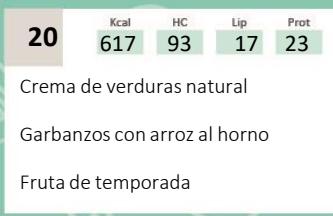
Fusilli integrales al pomodoro con hierbas aromáticas
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Yogur



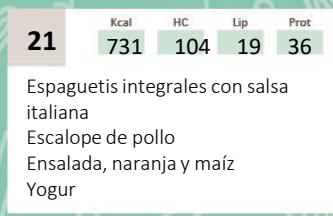
Crema de calabacín
Parmentier con boloñesa de cerdo
Fruta de temporada



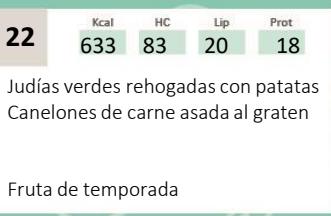
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



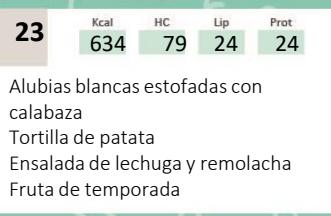
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



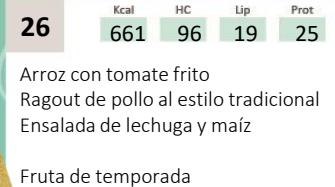
Espaguetis integrales con salsa italiana
Escalope de pollo
Ensalada, naranja y maíz
Yogur



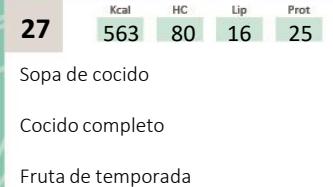
Judías verdes rehogadas con patatas
Canelones de carne asada al gratén
Fruta de temporada



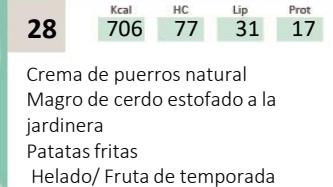
Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



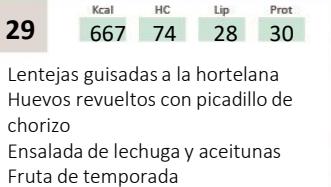
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



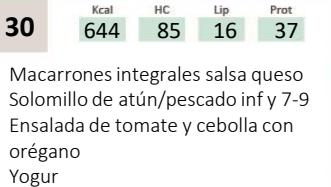
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada



Crema de puerros natural
Magro de cerdo estofado a la jardinera
Papas 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



MENÚ DE: ENERO 2026 Nido

Lunes

Martes

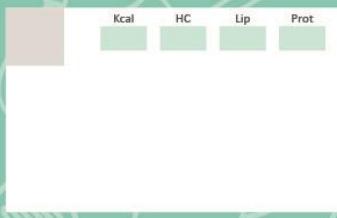
Miércoles

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.



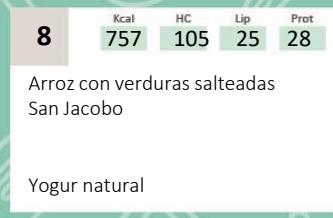
Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado
Fruta de temporada



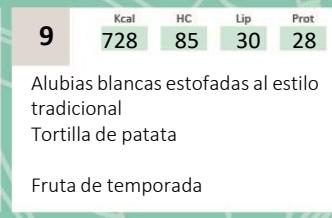
Lentejas a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Fruta de temporada



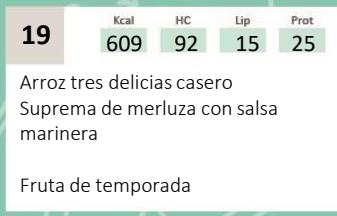
Sopa juliana de fideo grueso
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



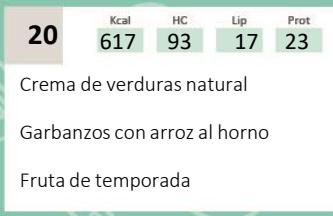
Arroz con verduras salteadas
San Jacobo
Yogur natural



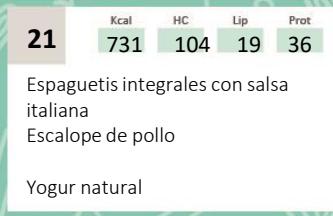
Alubias blancas estofadas al estilo tradicional
Tortilla de patata
Fruta de temporada



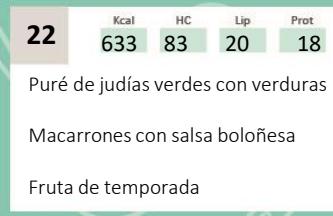
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Fruta de temporada



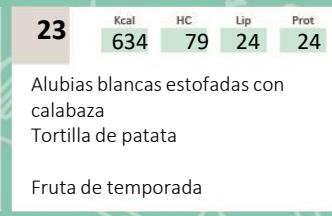
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



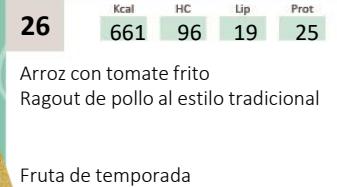
Espaguetis integrales con salsa italiana
Escalope de pollo
Yogur natural



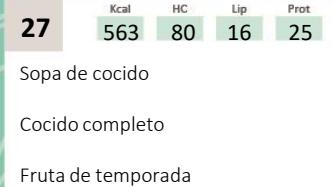
Puré de judías verdes con verduras
Macarrones con salsa boloñesa
Fruta de temporada



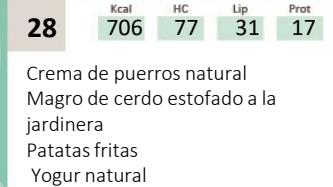
Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Fruta de temporada



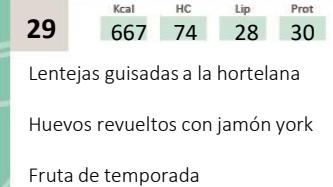
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Fruta de temporada



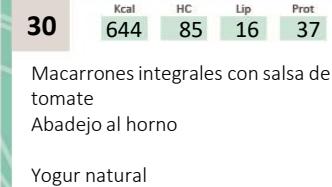
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada



Crema de puerros natural
Magro de cerdo estofado a la jardinera
Papas fritas
Yogur natural



Lentejas guisadas a la hortelana
Huevos revueltos con jamón york
Fruta de temporada



Macarrones integrales con salsa de tomate
Abadejo al horno
Yogur natural

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

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



MENÚ DE: ENERO 2026 Sin gluten

Lunes

Martes

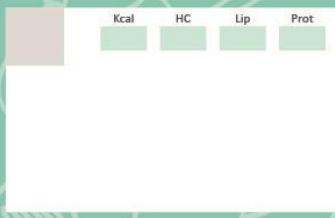
Miércoles

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.



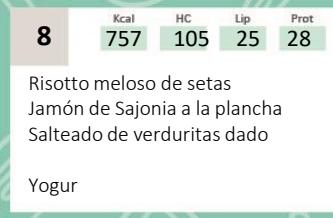
Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con un punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



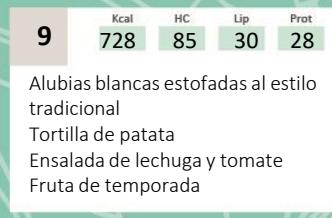
Alubias a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada



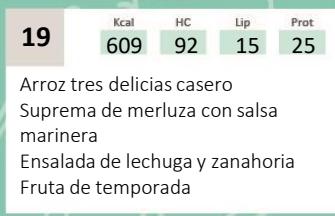
Sopa de fideos s/g
Hamburguesa a la plancha
Patata asada
Fruta de temporada



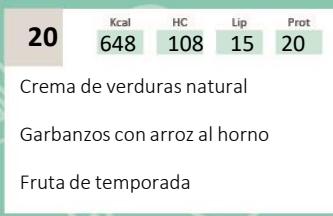
Risotto meloso de setas
Jamón de Sajonia a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur



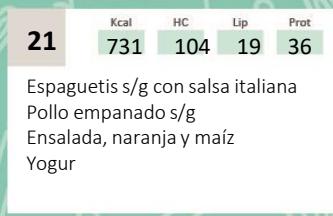
Alubias blancas estofadas al estilo tradicional
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada



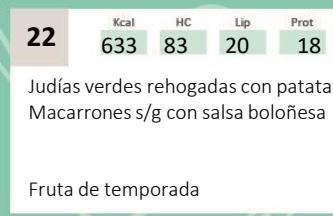
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



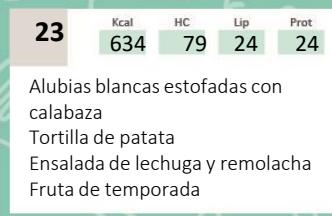
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



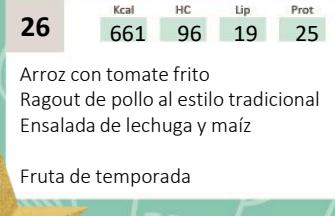
Espaguetis s/g con salsa italiana
Pollo empanado s/g
Ensalada, naranja y maíz
Yogur



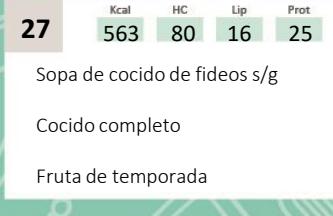
Judías verdes rehogadas con patatas
Macarrones s/g con salsa boloñesa
Fruta de temporada



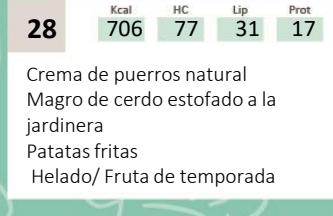
Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



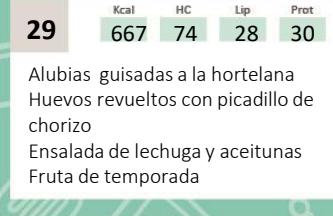
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



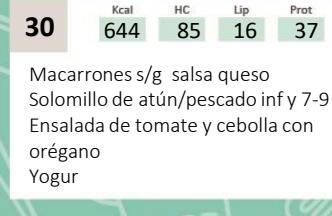
Sopa de cocido de fideos s/g
Cocido completo
Fruta de temporada



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



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



Macarrones s/g 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



MENÚ DE:

ENERO 2026 Sin Huevo

Lunes

Martes

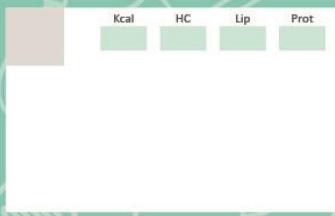
Miércoles

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.



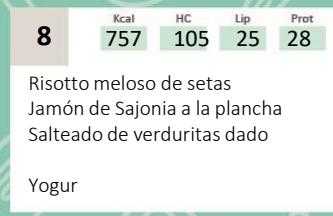
Arroz blanco con tomate frito
Filete de pollo asado con un punto de mostaza
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



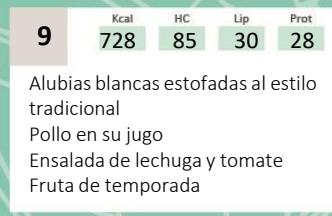
Lentejas a la jardinera
Lomo de cerdo a la plancha
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada



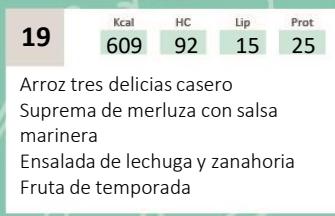
Sopa de fideos s/h
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



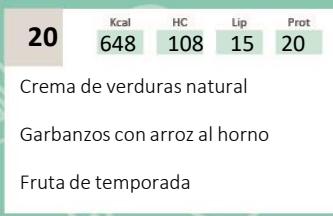
Risotto meloso de setas
Jamón de Sajonia a la plancha
Salteado de verduritas dado
Yogur



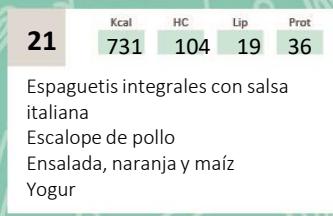
Alubias blancas estofadas al estilo tradicional
Pollo en su jugo
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada



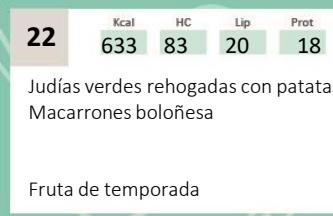
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



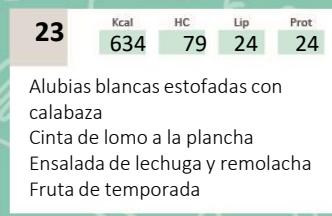
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



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



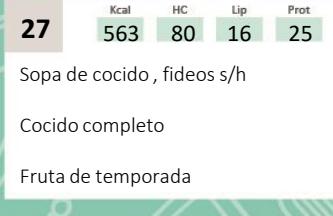
Judías verdes rehogadas con patatas
Macarrones boloñesa
Fruta de temporada



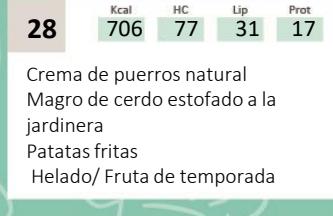
Alubias blancas estofadas con calabaza
Cinta de lomo a la plancha
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



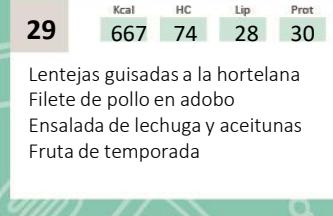
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz



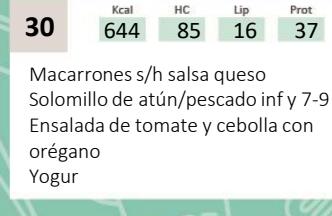
Sopa de cocido, fideos s/h
Cocido completo
Fruta de temporada



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



Lentejas guisadas a la hortelana
Filete de pollo en adobo
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada



Macarrones s/h 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



MENÚ DE: ENERO 2026 Sin lactosa

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

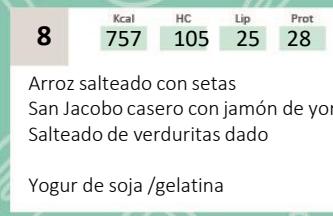


Lentejas a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

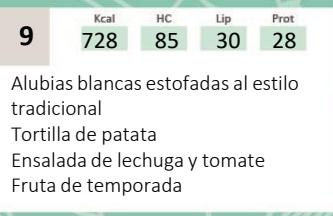


NO LECTIVO

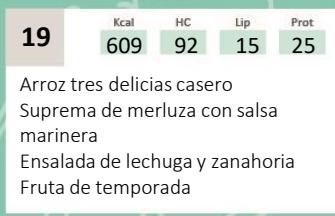
Sopa juliana
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



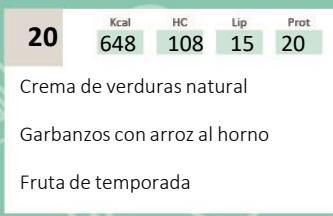
Fusilli integrales al pomodoro con hierbas aromáticas
Filete de abadejo en tempura
Ensalada tricolor
Yogur de soja/gelatina



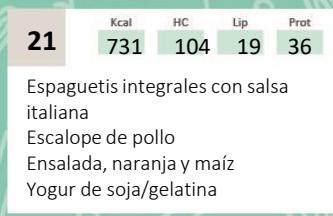
Crema de calabacín
Escalopines de cerdo
Patata asada
Fruta de temporada



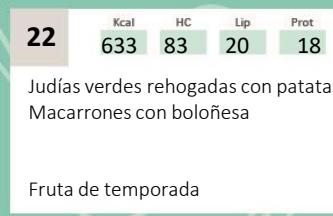
Arroz tres delicias casero
Suprema de merluza con salsa marinera
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



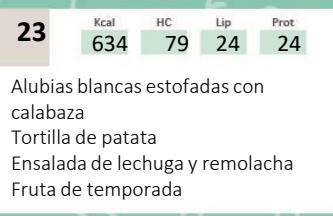
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



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



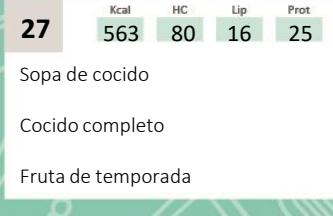
Judías verdes rehogadas con patatas
Macarrones con boloñesa
Fruta de temporada



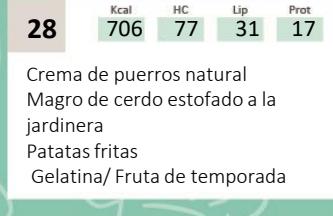
Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



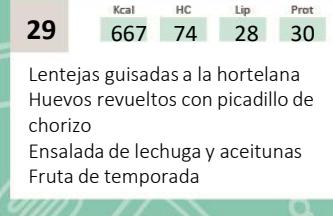
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



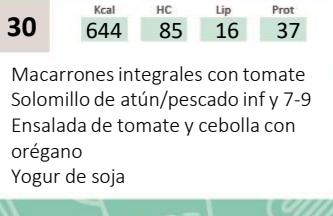
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada



Crema de puerros natural
Magro de cerdo estofado a la jardinera
Papas fritas
Gelatina/ Fruta de temporada



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



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

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

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



MENÚ DE: ENERO 2026 Sin pescado

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

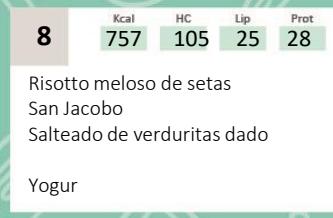


Lentejas a la jardinera
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

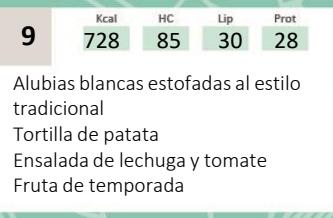


NO LECTIVO

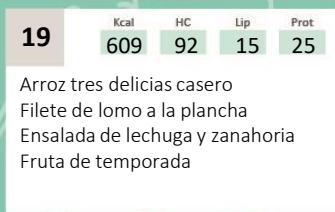
Sopa juliana
Albóndigas de pollo con verduras
Patata asada
Fruta de temporada



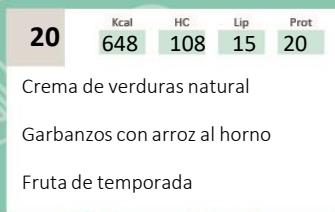
Risotto meloso de setas
San Jacobo
Salteado de verduritas dado
Yogur



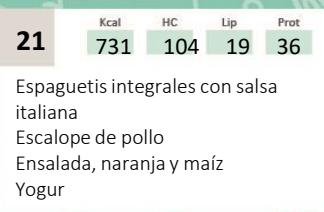
Alubias blancas estofadas al estilo tradicional
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada



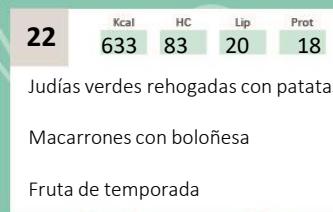
Arroz tres delicias casero
Filete de lomo a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada



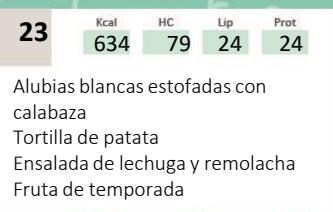
Crema de verduras natural
Garbanzos con arroz al horno
Fruta de temporada



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



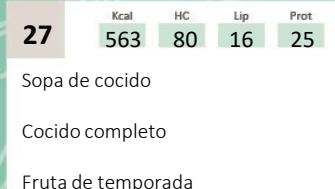
Judías verdes rehogadas con patatas
Macarrones con boloñesa
Fruta de temporada



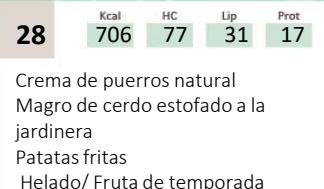
Alubias blancas estofadas con calabaza
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada



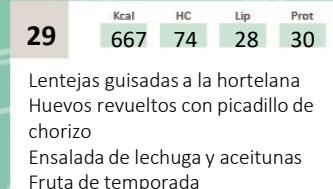
Arroz con tomate frito
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



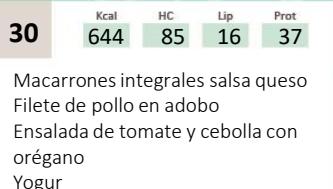
Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada



Crema de puerros natural
Magro de cerdo estofado a la jardinera
Papas 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
Filete de pollo en adobo
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

