

Lunes

1 Kcal HC Lip Prot

Martes

2 Kcal HC Lip Prot

Miércoles

3 Kcal HC Lip Prot

Jueves

4 Kcal HC Lip Prot

Viernes

5 Kcal HC Lip Prot

Crema de verduras
Churrasquito de pollo aliñado
Arroz pilaf

Fruta de temporada

8 Kcal HC Lip Prot

Arroz blanco con tomate frito
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con
orégano
Fruta de temporada

9 Kcal HC Lip Prot

Ensalada alemana/guiso de patatas(
hasta 3º primaria)
Nuggets de pollo
Lechuga y maíz
Helado

10 Kcal HC Lip Prot

Gazpacho andaluz/sopa de estrellas
con verduras(hasta 3º de primaria)
Albóndigas de pollo con salsa al curry
Arroz pilaf
Fruta de temporada

11 Kcal HC Lip Prot

Crema de zanahoria
natural/Salmorejo (Eso)
Magro de cerdo al estilo tradicional
Patatas asadas
Fruta de temporada

12 Kcal HC Lip Prot

Espaguetis integrales al pomodoro
con hierbas aromáticas
Merluza a la gallega
Ensalada tricolor
Fruta de temporada

15 Kcal HC Lip Prot

FESTIVO LOCAL

16 Kcal HC Lip Prot

Lentejas a la hortelana
Huevos revueltos con jamón york
Ensalada de lechuga y remolacha
Yogur

17 Kcal HC Lip Prot

Crema de verduras al natural
/Salmorejo (eso)
Albóndigas vegetales con salsa de
tomate, patatas asadas
Fruta de temporada

18 Kcal HC Lip Prot

Macarrones integrales con ajo y
orégano
Cinta de lomo adobada a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

19 Kcal HC Lip Prot

Risotto meloso de setas
Abadejo en tempura
Ensalada de tomate y lechuga
Fruta de temporada

22 Kcal HC Lip Prot

Lentejas guisadas con chorizo
Huevos revueltos con queso
Ensalada de lechuga y aceitunas
Yogur

23 Kcal HC Lip Prot

Ensalada de arroz aceitunas maíz y
tomate/Arroz con tomate(hasta 3º)
Merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

24 Kcal HC Lip Prot

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

25 Kcal HC Lip Prot

Fusilli a la carbonara con bacón
Caldera de cerdo duroc en salsa con
orégano
Ensalada lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

26 Kcal HC Lip Prot

Crema de calabaza
Cuarto trasero de pollo asado
Patatas fritas
Fruta de temporada

29 Kcal HC Lip Prot

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

30 Kcal HC Lip Prot

Sopa de pasta integral
Ragout de pollo al estilo tradicional
Ensalada tricolor
Yogur



OBJETIVO DEL MES: DEJO RECOGIDO MI SITIO DEL COMEDOR

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.

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.