

MENU ESCOLAR 2025

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5				
1	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES				
	Crema de calabacin Tortilla de patatas y cebolla Ensalada del tiempo Pan Integral y Fruta	Macarrones con tomate y queso Pescado al horno Menestra de verduras saltada (zanahorias, judias, guisantes, coliflor) Pan Blanco y Fruta	Sopa de puchero con fideos Lomo de cerdo al horno Cous cous Pan Blanco y Fruta	Potaje de lentejas con arroz Croquetas de jamón Ensalada de tomate Pan Blanco y Fruta	Cazuela de patatas con magro cerdo Tortilla francesa Queso Pan Blanco y Yogur sabores				
	E P L AGS SAL AZ HC 621 14,44 30,19 3,19 2,80 7,91 55,37	E P L AGS SAL AZ HC 594 15,41 29,17 2,88 1,65 8,46 55,42	E P L AGS SAL AZ HC 632 14,12 34,63 4,44 1,64 6,86 51,25	E P L AGS SAL AZ HC 613 12,05 29,36 3,64 2,67 5,55 58,60	E P L AGS SAL AZ HC 612 15,61 31,04 3,75 3,85 25,57 54,68				
CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA		CENA: ENSALADA + CARNE + YOGUR		CENA: PATATA+PESCADO+ FRUTA		CENA: ENSALADA + HUEVO+ YOGUR		CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	
2	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES				
	Emblanco con cazón y arroz Carne con salsa de tomate Patatas fritas Pan Integral y Fruta	Espaguettis a la carbonara Merluza al horno en salsa verde Menestra de verduras saltada (zanahorias, judias, guisantes, coliflor) Pan Blanco y Macedonia	Crema de calabaza con picatostes Hamburguesa de pollo al horno Arroz salteado al ajillo Pan Blanco y Gelatina	Sopa de picadillo con huevo Croquetas de pollo Ensalada Variada (lechuga, tomate, cebolla, maiz) Pan Blanco y Fruta	Lentejas con chorizo Tortilla patata y cebolla horno Ensalada de tomate Pan Blanco y Yogur sabores				
	E P L AGS SAL AZ HC 638 17,49 24,00 3,49 1,59 6,54 58,51	E P L AGS SAL AZ HC 614 15,76 28,13 2,65 3,84 6,54 56,10	E P L AGS SAL AZ HC 618 14,84 33,32 4,28 1,46 23,40 51,83	E P L AGS SAL AZ HC 643 12,48 29,74 2,25 2,08 11,37 57,79	E P L AGS SAL AZ HC 619 14,42 32,46 2,93 3,05 24,37 53,12				
CENA: ENSALADA + PESCADO + FRUTA		CENA: VERDURA + CARNE + YOGUR		CENA: VERDURA + PESCADO+ FRUTA		CENA: ENSALADA+ HUEVO + YOGUR		CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	
3	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES				
	Crema de verduras Albondigas de pollo y ternera con salsa pepitoria Cous cous Pan Integral y Fruta	Potaje de alubias con chorizo Tortilla francesa al horno Zanahoria al vapor Pan Blanco y Fruta	Arroz guisado con magro Nuggets de pollo Ensalada Variada (lechuga, tomate, cebolla, maiz) Pan Blanco y Fruta	Sopa de puchero con fideos y verduras Estofado de cerdo Patatas fritas Pan Blanco y Fruta	Macarrones boloñesa Pescado al horno Ensalada del Tiempo (lechuga, tomate, cebolla, col lombarda) Pan Blanco y Yogur sabores				
	E P L AGS SAL AZ HC 633 16,91 28,58 2,57 2,28 9,36 54,51	E P L AGS SAL AZ HC 604 14,77 29,99 2,14 1,47 5,16 55,24	E P L AGS SAL AZ HC 616 12,02 32,59 4,22 2,39 7,21 55,39	E P L AGS SAL AZ HC 610 15,76 28,32 2,48 2,83 7,84 55,92	E P L AGS SAL AZ HC 621 13,36 31,64 4,11 3,63 11,17 55,01				
CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA		CENA: ENSALADA + CARNE + YOGUR		CENA: PATATA+ CARNE+ FRUTA		CENA: ENSALADA + HUEVO+ YOGUR		CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	
4	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
	Crema de calabacin Hamburguesa de ternera Arroz salteado Pan Integral y Fruta	Lentejas campesinas Muslitos de pollo horno Patatas fritas Pan Blanco y Macedonia	Macarrones a la napolitana Figuritas de pescado horno Ensalada Variada (lechuga, tomate, cebolla, maiz) Pan Blanco y Petit	Sopa de picadillo (garbanzos, fideos) Albondigas Arroz salteado al ajillo Pan Blanco y Fruta	Cazuela de patatas con magro cerdo Tortilla francesa Calabaza salteada Pan Blanco y Yogur sabores				
	E P L AGS SAL AZ HC 645 12,24 33,53 5,88 2,05 9,94 54,23	E P L AGS SAL AZ HC 610 15,22 30,81 3,52 1,86 5,77 53,97	E P L AGS SAL AZ HC 614 11,61 30,26 2,99 2,10 5,85 58,13	E P L AGS SAL AZ HC 614 11,03 30,32 3,14 2,08 8,88 58,65	E P L AGS SAL AZ HC 631 16,27 25,21 2,79 2,21 7,56 58,52				
CENA: ENSALADA + HUEVO + FRUTA		CENA: PASTA + PESCADO+ YOGUR		CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA		CENA: ENSALADA + PESCADO + YOGUR		CENA: PASTA + PESCADO + YOGUR	

BEBE VEGETAL DE POLLO VEGETAL DE PESCADO VEGETAL DE TERNERA VEGETAL DE PAVO VEGETAL DE PESCADO

Todos los menús van acompañados de agua suministrada al centro por la empresa abastecedora de la localidad.

FRUTA: Según temporada y proveedores, se suministrará una pieza fruta de temporada

Para la elaboración de nuestros platos se utiliza aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos.