

MENÚ COMEDOR 2026

TURNO 2

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

29 1° PLATO: GUISO DE PATATAS CON LENTEJAS, ZANAHORIA Y PIMIENTO 2° PLATO: TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA - GUARNICIÓN: PISTO DE VERDURAS CON TOMATE - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	30 1° PLATO: ARROZ GUISADO CON POLLO 2° PLATO: CROQUETAS DE COCIDO - GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO - POSTRE: PAN BLANCO ECOLÓGICO	1 1° PLATO: PASTA CON TOMATE 2° PLATO: PINCHITOS DE POLLO AL HORNO EN SALSA DE PIMIENTO Y CEBOLLA - GUARNICIÓN: LECHUGA ALIÑADA - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	2 1° PLATO: ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, HUEVO DURO, ZANAHORIA, ATÚN Y MAÍZ 2° PLATO: MERLUZA AL HORNO CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL - GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	3 1° PLATO: CREMA DE ZANAHORIA 2° PLATO: PIZZA JAMÓN Y QUESO - POSTRE: PAN BLANCO ECOLÓGICO
6 1° PLATO: ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA Y HUEVO DURO 2° PLATO: MAGRO DE CERDO GUISADO CON TOMATE - GUARNICIÓN: ARROZ HERVIDO - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	7 1° PLATO: PUCHERO CON GARBANZOS Y FIDEOS CON CALABAZA 2° PLATO: TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA - GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO - POSTRE PAN BLANCO ECOLÓGICO	8 1° PLATO: ENSALADA DE PASTA CON MAÍZ, ZANAHORIA Y ATÚN 2° PLATO: NUGGETS DE POLLO - GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	9 1° PLATO: ARROZ HERVIDO CON TOMATE 2° PLATO: ESCALOPE DE POLLO ASADO AL HORNO AL LIMÓN - GUARNICIÓN: QUESO FRESCO - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	10 1° PLATO: CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS 2° PLATO: HAMBURGUESA DE POLLO AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA - GUARNICIÓN: PATATAS GAJO ESPECIADAS AL HORNO - POSTRE PAN BLANCO ECOLÓGICO
13 1° PLATO: PASTA CON TOMATE Y ATÚN 2° PLATO: HUEVO DURO - GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	14 1° PLATO: ARROZ BLANCO CON GUISANTES, ZANAHORIA, MAÍZ, JAMÓN COCIDO Y HUEVO 2° PLATO: VARITAS DE PESCADO - GUARNICIÓN: LECHUGA ALIÑADA - POSTRE PAN BLANCO ECOLÓGICO	15 1° PLATO: GUISO DE PATATAS CON LENTEJAS, ZANAHORIA, CALABACÍN Y BERENJENA 2° PLATO: TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA - GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO CON MAÍZ - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	16 1° PLATO: SOPA DE ESTRELLITAS 2° PLATO: ESCALOPE DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE TOMATE - GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS - FRUTA FRESCA PAN BLANCO ECOLÓGICO	17 1° PLATO: CREMA DE CALABAZA, ZANAHORIA Y CALABACÍN 2° PLATO: CINTA DE LOMO DE CERDO AL HORNO EN SALSA - GUARNICIÓN: PATATAS PANADERAS AL HOTNO - POSTRE. PAN BLANCO ECOLÓGICO

MENÚ COMEDOR 2026

TURNO 3

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

- 20
- 1° PLATO: ARROZ HERVIDO CON TOMATE
 - 2° PLATO: CROQUETAS DE COCIDO
 - GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y QUESO FRESCO
 - FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 21
- 1° PLATO: PUCHERO CON GARBANZOS, ZANAHORIA Y CALABAZA
 - 2° PLATO: TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA
 - GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO
 - POSTRE:

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 22
- 1° PLATO: ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA, ATÚN Y HUEVO DURO
 - 2° PLATO: PASTA CON TOMATE, TERNERA Y QUESO
 - FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 23
- 1° PLATO: GUIZO DE PATATAS CON LENTEJAS, ZANAHORIA Y PIMIENTO
 - 2° PLATO: ESCALOPE DE POLLO ASADO AL HORNO AL LIMÓN
 - GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS
 - FRUTA FRECA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 24
- 1° PLATO: CREMA DE CALABAZA
 - 2° PLATO: PIZZA JAMÓN Y QUESO
 - POSTRE:

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 27
- 1° PLATO: ENSALADA DE PASTA, TOMATE Y QUESO FRESCO
 - 2° PLATO: OMELET
 - GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAÍZ Y ZANAHORIA
 - FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 28
- 1° PLATO: SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS, POLLO, JAMÓN Y HUEVO
 - 2° PLATO: PAVO EN Salsa CON CHAMPIÑONES
 - GUARNICIÓN: ARROZ HERVIDO
 - POSTRE:

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 29
- 1° PLATO: LENTEJAS GUIADAS CON BERENJENA, CALABACÍN Y CEBOLLA
 - 2° PLATO: TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA
 - GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO CON QUESO FRESCO
 - FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 30
- 1° PLATO: ARROZ SALTEADO CON JAMÓN COCIDO, MAÍZ Y ZANAHORIA
 - 2° PLATO: BACALAO REBOZADO
 - GUARNICIÓN: ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ
 - FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

- 31
- 1° PLATO: CREMA DE CALABACÍN
 - 2° PLATO: ALBÓNDIGAS DE POLLO AL HORNO CON Salsa DE TOMATE
 - GUARNICIÓN: PATATAS AL HORNO
 - POSTRE:

PAN BLANCO ECOLÓGICO