

MENÚ COMEDOR 2026

TURNO 4

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

- 1° PLATO: GUISO DE PATATAS CON LENTEJAS, ZANAHORIA Y PIMIENTO
- 2° PLATO: TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA
- GUARNICIÓN: PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA CON SALSA DE TOMATE
- FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

4

- 1° PLATO: ARROZ GUISADO CON POLLO
- 2° PLATO: CROQUETAS DE COCIDO
- GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO
- POSTRE

PAN BLANCO ECOLÓGICO

5

- 1° PLATO: PASTA INTREGRAL CON TOMATE
- 2° PLATO: PINCHITOS DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE PIMIENTO Y CEBOLLA
- GUARNICIÓN: LECHUGA ALIÑADA
- FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

6

- 1° PLATO: GENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, ZANAHORIA, ATÚN Y MAÍZ
- 2° PLATO: MERLUZA AL HORNO CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL
- GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS
- FRUTA FRECA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

7

- 1° PLATO: CREMA DE VERDURAS CON PATATA, COLIFLOR, PUERRO Y CALABACÍN
- 2° PLATO: PIZZA JAMÓN Y QUESO
- POSTRE

PAN BLANCO ECOLÓGICO

10

- 1° PLATO: ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA Y HUEVO DURO
- 2° PLATO: MAGRO DE CERDO GUISADO CON TOMATE
- ARROZ HERVIDO
- FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

11

- 1° PLATO: PUCHERO DE GARBANZOS Y FIDEOS CON CALABAZA
- 2° PLATO: TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA
- GUARNICIÓN: TOMATE ALIÑADO
- POSTRE

PAN BLANCO ECOLÓGICO

12

- 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

13

- 1° PLATO: ARROZ VAPORIZADO HERVIDO CON TOMATE
- 2° PLATO: ESCALOPE DE POLLO ASADO AL HORNO AL LIMÓN
- GUARNICIÓN: QUESO FRESCO
- FRUTA FRESCA

PAN BLANCO ECOLÓGICO

14

- 1° PLATO: CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS
- 2° PLATO: HAMBURGUESA DE POLLO AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA, PIMIENTOS Y CEBOLLA
- GUARNICIÓN: PATATAS AL HORNO
- POSTRE

PAN BLANCO ECOLÓGICO