



# MENÚ GENERAL

ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 635 Prot. (g) 22,8 Hidr. (g) 69,8 Lípid. (g) 26,3	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco KCAL 601 Prot. (g) 26,7 Hidr. (g) 70,3 Lípid. (g) 21,9
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28	CREMA DE CALABAZA ECO  MERLUZA EN SALSA VERDE con cuscús rehogado con verduritas Yogur, pan blanco KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Helado, pan blanco KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8	CREMA DE CALABACÍN ECO  CROQUETAS DE JAMÓN con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i> KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6	GUISO DE PATATAS con costillas FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

GENERAL MEAL 

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29				MARTES 30				MIÉRCOLES 31				JUEVES 1				VIERNES 2			
												FESTIVO				NO LECTIVO			
LUNES 5				MARTES 6				MIÉRCOLES 7				JUEVES 8				VIERNES 9			
NO LECTIVO				FESTIVO				NO LECTIVO				<b>SAUTEED GREEN BEANS</b> with garlic  <b>SPANISH OMELETTE</b> with lettuce and carrot salad  Tangerine, bread KCAL 635 Prot. (g) 22,8 Hidr. (g) 69,8 Lípid. (g) 26,3				<b>MACARONI</b> with tomato sauce  <b>BAKED POLLOCK</b> with salad  Apple, bread KCAL 601 Prot. (g) 26,7 Hidr. (g) 70,3 Lípid. (g) 21,9			
LUNES 12				MARTES 13				MIÉRCOLES 14				JUEVES 15				VIERNES 16			
<b>VEGETABLES FIDEUÁ</b>  <b>COD WITH TOMATE SAUCE</b> with salad  Apple, bread KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23				<b>LENTILS</b> with brown rice  <b>SCRAMBLED EGGS</b> with turkey  Pear, bread KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8				<b>ORGANIC RICE</b> with tomato sauce  <b>CHICKEN DRUMSTICK</b> with salad  Banana, bread KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6				<b>STEW SOUP</b> (with noodles)  <b>CHICKPEAS STEW</b> (beef, potato, and carrot)  Tangerine, bread KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28				<b>PUMPKIN CREAM</b>  <b>HAKE IN GREEN SAUCE</b> with sautéed couscous  Yogurt, bread KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1			
LUNES 19				MARTES 20				MIÉRCOLES 21				JUEVES 22				VIERNES 23			
<b>STEWED LENTILS</b> with brown rice  <b>VILLARROY STYLE EGGS</b> with salad  Apple, bread KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23				<b>STAR SOUP</b>  <b>MARINATED PORK LOIN</b> with sautéed quinoa  Tangerine, bread KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8				<b>VEGETABLE PAELLA</b> with organic rice  <b>HAKE IN THE GADITANA STYLE</b> with sautéed vegetables  Banana, bread KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6				<b>VEGETABLE CREAM</b>  <b>GRILLED CHICKEN FILLET</b> with pisto  Pear, bread KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28				<b>GASTRONOMIC DAY</b> <b>NEAPOLITAN NOODLES</b>  <b>MEATBALLS/AUCEN S</b> Ice cream, bread KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1			
LUNES 26				MARTES 27				MIÉRCOLES 28				JUEVES 29				VIERNES 30			
<b>SAUTEED BROCOLI</b> with garlic  <b>CHORIZO OMELETTE</b> with salad  Apple, bread KCAL 691 Prot. (g) 54,5 Hidr. (g) 62 Lípid. (g) 23				<b>WHOLE WHEAT SPAGHETTI</b> with vegetables  <b>BAKED SALMON</b> with salad  Pear, bread KCAL 664 Prot. (g) 29,4 Hidr. (g) 62,8 Lípid. (g) 30,8				<b>ORGANIC ZUCCHINI SOUP</b>  <b>HAM CROQUETES</b> with salad  Banana, bread KCAL 729 Prot. (g) 23 Hidr. (g) 60,7 Lípid. (g) 42,6				<b>POTATO STEW WITH RIBS</b>  <b>POLLOCK FILLET</b> in sauce  Yogurt, bread KCAL 649 Prot. (g) 35,7 Hidr. (g) 57,1 Lípid. (g) 28				<b>STEW SOUP</b> (with noodles)  <b>CHICKPEAS STEW</b> (beef, potato, and carrot)  Tangerine, bread KCAL 583 Prot. (g) 32,5 Hidr. (g) 73 Lípid. (g) 16,1			

· Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

· Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





# ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



## MENÚ 2º CICLO

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS (calabacín, cebolla, zanahoria) BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate RAGOUT DE POLLO EN SALSA con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA ECO MERLUZA EN SALSA VERDE con cuscús rehogado con verduritas Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> TORTILLA FRANCESA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS CINTA DE LOMO ADOBADO con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA CODITOS NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA Yogur, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	TIBURONES CON VERDURAS SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN CROQUETAS DE JAMÓN con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	GUISO DE PATATAS con magro FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



## MENÚ BAJO EN COLESTEROL

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> TORTILLA FRANCESA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA PLANCHA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Helado, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN  LOMO DE SAJONIA con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	GUISO DE PATATAS con costillas FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





ENERO 2026

## MENÚ SIN FRUTOS SECOS

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco	LENTEJAS A LA JARDINERA con <b>arroz integral</b> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	<b>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</b> con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <b>arroz integral</b> HUEVOS A LA VILLARROY CASEROS con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco	PAELLA DE VERDURAS con <b>arroz ecológico</b> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, pan blanco	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Helado, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	<b>ESPAGUETIS INTEGRALES</b> con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN  CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Plátano, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

# MENÚ SIN GLUTEN

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan sin gluten	MACARRONES SIN GLUTEN con tomate ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan sin gluten
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ SIN GLUTEN DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan sin gluten	LENTEJAS A LA JARDINERA con arroz integral HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan sin gluten	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan sin gluten
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y arroz integral HUEVOS A LA VILLARROY SIN GLUTEN con ensalada de la huerta Manzana, pan sin gluten	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con verduras Mandarina, pan sin gluten	PAELLA DE VERDURAS con arroz ecológico MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan sin gluten	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, pan sin gluten	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA (pasta sin gluten) ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Helado, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan sin gluten	ESPAGUETIS SIN GLUTEN con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan sin gluten	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGICOS con brotes verdes Plátano, pan sin gluten	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





ENERO 2026

## MENÚ SIN HUEVO

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo LOMO DE SAJONIA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS (pasta sin huevo) BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> CINTA DE LOMO FRESCO con ensalada de lechuga Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos sin huevo) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> FILETE DE TERNERA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA (pasta sin huevo) ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Helado, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos FILETE DE PAVO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS CON VERDURAS (pasta sin huevo) SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos sin huevo) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



## MENÚ SIN LECHE (PLV)

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur de soja, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY SIN LECHE con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGENEOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur de soja, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





ENERO 2026

# MENÚ SIN LACTOSA

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur de soja, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY SIN LECHE con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGICOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur de soja, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



## MENÚ SIN LEGUMBRE

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	ESPINACAS REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	BRÓCOLI REHOGADO con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN GARBANZOS (con fideos) COCIDO COMPLETO SIN GARBANZOS (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ACELGAS REHOGADAS con ajitos HUEVOS A LA VILLARROY con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS DE JAMÓN con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN GARBANZOS (con fideos) COCIDO COMPLETO SIN GARBANZOS (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





ENERO 2026

# MENÚ SIN MARISCO

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY CASEROS con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

# MENÚ SIN PESCADO

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero FILETE DE PAVO A LA PLANCHA con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  FILETE DE TERNERA ASADO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  LOMO DE SAJONIA con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  CINTA DE LOMO ADOBADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> FILETE DE PAVO ASADO con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE POLLO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (garbanzos, ternera, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ





ENERO 2026

## MENÚ SIN CERDO

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de pimientos Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	MACARRONES con salsa de tomate casero ABADEJO AL HORNO con ensalada mixta Manzana, pan blanco
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FIDEUÁ DE VERDURAS  BACALAO CON TOMATE con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	LENTEJAS A LA JARDINERA con <i>arroz integral</i> HUEVOS REVUELTOS con pavo Pera, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate JAMONCITOS DE POLLO con ensalada mixta Plátano, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (sin chorizo) Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABAZA  MERLUZA EN SALSA VERDE con quinoa rehogada Yogur, pan blanco
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras y <i>arroz integral</i> HUEVOS A LA VILLARROY con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	SOPA DE ESTRELLITAS  FILETE DE TERNERA ASADO con cuscús rehogado con verduras Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>	PAELLA DE VERDURAS con <i>arroz ecológico</i> MERLUZA A LA GADITANA con salteado de verduras Plátano, pan blanco	CREMA DE VERDURAS  FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Pera, <i>pan integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES NAPOLITANA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA Yogur de soja, pan blanco
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA DE CHORIZO con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ESPAGUETIS INTEGRALES con verduras SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS con costillas CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN  FILETE DE ABADEJO con salsa española Yogur, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos) COCIDO COMPLETO (sin chorizo) Mandarina, pan blanco

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ



ENERO 2026

OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



## SUGERENCIAS DE MENÚ PARA LAS CENAS

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA con lechuga y tomate Fruta de temporada, pan	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con puré de patata Fruta de temporada, pan
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
LACÓN A LA GALLEGA con patatas panaderas Fruta de temporada, pan	MERLUZA A LA ANDALUZA con ensalada completa Fruta de temporada, pan	TERNERA EN Salsa con verduritas Fruta de temporada, pan	TORTILLA FRANCESA CON ATÚN ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada, pan	PIZZA CASERA DE JAMÓN YORK Y QUESO Fruta de temporada, pan
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
SALMÓN AL HORNO con patatas y verduras asadas Fruta de temporada, pan	COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA y cinta de lomo Fruta de temporada, pan	GUISANTES GUISADOS CON BACON, patata y zanahoria Fruta de temporada, pan	ARROZ CON VERDURAS y salchichas de pavo Fruta de temporada, pan	TORTILLA DE PATATA con ensalada completa Fruta de temporada, pan
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ABADEJO EN Salsa VERDE con guisantes Fruta de temporada, pan	MAGRO CON Salsa DE TOMATE y arroz Fruta de temporada, pan	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con patata y zanahoria Fruta de temporada, pan	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN Y QUESO Fruta de temporada, pan	VARITAS DE MERLUZA CASERAS con patatas fritas Fruta de temporada, pan

Menú certificado por UBILAP, Seguridad Alimentaria y calibrado por Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

\*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

RESTAURACIÓN  
SANTA CRUZ