



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 GENERAL

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
con pavo

VIERNES 9

NO LECTIVO

FESTIVO

NO LECTIVO

FESTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO

SOPA DE COCIDO
(con fideos)

CREMA DE CALABAZA ECO

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoriaHUEVOS REVUELTO
con pavoJAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixtaCOCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)MERLUZA EN SALSA VERDE
con cuscús rehogado con verduritas

Manzana, pan blanco/integral

Pera, pan blanco

Plátano, pan blanco

Mandarina, pan blanco/integral

Yogur, pan blanco

KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g)

664 29,4 62,8 30,8

729 23 60,7 42,6

649 35,7 57,1 28

583 32,5 73 16,1

LUNES 19

MARTES 20

MIÉRCOLES 21

JUEVES 22

VIERNES 23

LENTEJAS ESTOFADAS
con verduras y arroz integral

SOPA DE ESTRELLITAS

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

CREMA DE VERDURAS

JORNADA GASTRONÓMICA
TALLARINES NAPOLITANAHUEVOS A LA VILLAROY
con ensalada de la huertaCINTA DE LOMO ADOBADO
con quinoa rehogadaMERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verdurasFILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pistoALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA
Helado, pan blanco

Manzana, pan blanco

Mandarina, pan blanco/integral

Plátano, pan blanco

Pera, pan blanco/integral

583 32,5 73 16,1

KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g)

664 29,4 62,8 30,8

729 23 60,7 42,6

649 35,7 57,1 28

691 54,5 62 23

LUNES 26

MARTES 27

MIÉRCOLES 28

JUEVES 29

VIERNES 30

BRÓCOLI REHOGADO
con ajitos tiernosESPAQUETIS INTEGRALES
con verduras

CREMA DE CALABACÍN ECO

GUISO DE PATATAS
con costillasSOPA DE COCIDO
(con fideos)TORTILLA DE CHORIZO
con ensalada de la huertaSALMÓN AL HORNO
con ensalada mixtaCROQUETAS DE JAMÓN
con brotes verdesFILETE DE ABADEJO
con salsa españolaCOCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)

Manzana, pan blanco/integral

Pera, pan blanco

Plátano, pan blanco/integral

Yogur, pan blanco

Mandarina, pan blanco

KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g)

664 29,4 62,8 30,8

729 23 60,7 42,6

649 35,7 57,1 28

583 32,5 73 16,1

691 54,5 62 23

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.



ENERO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



GENERAL MEAL

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



ENERO 2026



MENÚ 2º CICLO

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

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

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/integral

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral
HUEVOS REVUELUTOS
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/integral

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 arroz integral
TORTILLA FRANCESA
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS
CINTA DE LOMO ADOBADO
con quinoa rehogada
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico
MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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/integral

TIBURONES CON VERDURAS
SALMÓN AL HORNO
con ensalada mixta
Pera, pan blanco

CREMA DE CALABACÍN
CROQUETAS DE JAMÓN
con brotes verdes
Plátano, pan blanco/integral

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



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

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

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/integral

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

HUEVOS REVUELUTOS
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/ integral

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 arroz integral

TORTILLA FRANCESA
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS

CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

MERLUZA A LA PLANCHA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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/integral

ESPAQUETIS INTEGRALES
con verduras

SALMÓN AL HORNO
con ensalada mixta
Pera, pan blanco

CREMA DE CALABACÍN

LOMO DE SAJONIA
con brotes verdes
Plátano, pan blanco/ integral

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.



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 FRUTOS SECOS

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO
con salsa de tomate

SOPA DE COCIDO
(con fideos)

CREMA DE CALABAZA

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoria

HUEVOS REVUELTOS
con pavo

JAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixta

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)

MERLUZA EN SALSA VERDE
con quinoa rehogada

Manzana, pan blanco

Pera, pan blanco

Plátano, pan blanco

Mandarina, pan blanco

Yogur, pan blanco

LUNES 19

MARTES 20

MIÉRCOLES 21

JUEVES 22

VIERNES 23

LENTEJAS ESTOFADAS
con verduras y arroz integral

SOPA DE ESTRELLITAS

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

CREMA DE VERDURAS

JORNADA GASTRONÓMICA
TALLARINES NAPOLITANA

HUEVOS A LA VILLAROY CASEROS
con ensalada de la huerta

CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas

MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA
Helado, pan blanco

Manzana, pan blanco

Mandarina, pan blanco

Plátano, pan blanco

Pera, pan blanco

LUNES 26

MARTES 27

MIÉRCOLES 28

JUEVES 29

VIERNES 30

BRÓCOLI REHOGADO
con ajitos tiernos

ESPAQUETIS INTEGRALES
con verduras

CREMA DE CALABACÍN

GUISO DE PATATAS
con costillas

SOPA DE COCIDO
(con fideos)

TORTILLA DE CHORIZO
con ensalada de la huerta

SALMÓN AL HORNO
con ensalada mixta

CROQUETAS SIN ALÉRGENOS
con brotes verdes

FILETE DE ABADEJO
con salsa española

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)

Manzana, pan blanco

Pera, pan blanco

Plátano, pan blanco

Yogur, pan blanco

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.



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 GLUTEN

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ SIN GLUTEN DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO
con salsa de tomate

SOPA DE COCIDO
(con fideos sin gluten)

CREMA DE CALABAZA

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoria

HUEVOS REVUELTOS
con pavo

JAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixta

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)

MERLUZA EN SALSA VERDE
con quinoa rehogada

Manzana, pan sin gluten

Pera, pan sin gluten

Plátano, pan sin gluten

Mandarina, pan sin gluten

Yogur, pan sin gluten

LUNES 19

MARTES 20

MIÉRCOLES 21

JUEVES 22

VIERNES 23

LENTEJAS ESTOFADAS
con verduras y arroz integral

SOPA DE ESTRELLITAS

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

CREMA DE VERDURAS

JORNADA GASTRONÓMICA
TALLARINES NAPOLITANA
(pasta sin gluten)

HUEVOS A LA VILLAROY SIN GLUTEN
con ensalada de la huerta

CINTA DE LOMO ADOBADO
con verduritas

MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA
Helado, pan blanco

Manzana, pan sin gluten

Mandarina, pan sin gluten

Plátano, pan sin gluten

Pera, pan sin gluten

VIERNES 23

BRÓCOLI REHOGADO
con ajitos tiernos

ESPAQUETIS SIN GLUTEN
con verduras

GUISO DE PATATAS
con costillas

CREMA DE CALABACÍN

SOPA DE COCIDO
(con fideos sin gluten)

TORTILLA DE CHORIZO
con ensalada de la huerta

ALMÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA

CROQUETAS SIN ALÉRGENOS
con brotes verdes

FILETE DE ABADEJO
con salsa española

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)

Manzana, pan sin gluten

Helado, pan blanco

Plátano, pan sin gluten

Yogur, pan sin gluten

VIERNES 30

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.



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 HUEVO

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

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/integral

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral
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/integral

CREMA DE CALABAZA
MERLUZA EN SALSA VERDE
con quinoa rehogada
Yogur, pan blanco

LUNES 29

MARTES 20

MIÉRCOLES 21

JUEVES 22

VIERNES 23

LENTEJAS ESTOFADAS
con verduras y arroz integral
FILETE DE TERNERA
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS
CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico
MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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/integral

ESPAQUETIS 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/integral

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)
Manzana, 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.



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

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO
con salsa de tomate

SOPA DE COCIDO
(con fideos)

CREMA DE CALABAZA

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoria
Manzana, pan blanco/integral

HUEVOS REVUELTOS
con pavo
Pera, pan blanco

JAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixta
Plátano, pan blanco

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)
Mandarina, pan blanco/integral

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 arroz integral

SOPA DE ESTRELLITAS
CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico
MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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

ESPAQUETIS 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/integral

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.



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 LACTOSA

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integralARROZ ECOLÓGICO REHOGADO
con salsa de tomateSOPA DE COCIDO
(con fideos)

CREMA DE CALABAZA

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoria
Manzana, pan blanco/integralHUEVOS REVUELTOS
con pavo
Pera, pan blancoJAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixta
Plátano, pan blancoCOCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)
Mandarina, pan blanco/integralMERLUZA 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 arroz integralSOPA DE ESTRELLITAS
CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integralPAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológicoCREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integralHUEVOS A LA VILLAROY SIN LECHE
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

LUNES 26

MARTES 27

MIÉRCOLES 28

JUEVES 29

VIERNES 30

BRÓCOLI REHOGADO
con ajitos tiernosESPAQUETIS INTEGRALES
con verduras
SALMÓN AL HORNO
con ensalada mixta
Pera, pan blancoGUISO DE PATATAS
con costillas
CROQUETAS SIN ALÉRGENOS
con brotes verdes
Plátano, pan blanco/integralCREMA DE CALABACÍN
FILETE DE ABADEJO
con salsa española
Yogur de soja, pan blancoSOPA 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.



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

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/integral

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/integral

BRÓCOLI REHOGADO
con arroz integral

HUEVOS REVUELUTOS
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/integral

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 VILLAROY
con ensalada de la huerta

Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS

CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas

Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras

Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto

Pera, pan integral

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/integral

ESPAQUETIS 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/integral

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.



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 MARISCO

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

LUNES 12

MARTES 13

MIÉRCOLES 14

JUEVES 15

VIERNES 16

FIDEUÁ DE VERDURAS

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO
con salsa de tomate

SOPA DE COCIDO
(con fideos)

CREMA DE CALABAZA

BACALAO CON TOMATE
con ensalada de lechuga y zanahoria
Manzana, pan blanco/integral

HUEVOS REVUELTOS
con pavo
Pera, pan blanco

JAMONCITOS DE POLLO
con ensalada mixta
Plátano, pan blanco

COCIDO COMPLETO
(garbanzos, ternera, patata y zanahoria)
Mandarina, pan blanco/integral

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 arroz integral

SOPA DE ESTRELLITAS
CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico
MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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/integral

ESPAQUETIS 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/integral

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.



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 PESCADO

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

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/integral

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

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/integral

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 arroz integral

HUEVOS A LA VILLAROY
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS

CINTA DE LOMO ADOBADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

FILETE DE PAVO ASADO
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral



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/integral

ESPAQUETIS 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/integral

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.



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 CERDO

LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31

JUEVES 1

VIERNES 2

LUNES 5

MARTES 6

MIÉRCOLES 7

JUEVES 8

VIERNES 9

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

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/integral

LENTEJAS A LA JARDINERA
con arroz integral

HUEVOS REVUELUTOS
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/integral

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 arroz integral

HUEVOS A LA VILLAROY
con ensalada de la huerta
Manzana, pan blanco

SOPA DE ESTRELLITAS

FILETE DE TERNERA ASADO
con cuscús rehogado con verduritas
Mandarina, pan blanco/integral

PAELLA DE VERDURAS
con arroz ecológico

MERLUZA A LA GADITANA
con salteado de verduras
Plátano, pan blanco

CREMA DE VERDURAS

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
con pisto
Pera, pan integral

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/integral

ESPAQUETIS 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/integral

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.



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

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

GUISETES 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.