

MENÚ GENERAL

Escuela Infantil San Fermín
C/ Estafeta nº 14
28041 Madrid

MES DE DICIEMBRE DE 2025

DIA	1º PLATO	2º PLATO	POSTRE
1	Caracolas con salsa de calabaza y puerro Caracolas sin huevo	Tortilla de patata Patatas salteadas con jamón cocido	Fruta
2	Judías pintas guisadas con verduras	Bolitas de arroz integral y zanahoria	Fruta
3	Brócoli rehogado con patatas cocidas	Filete ruso (ternera y cerdo) en salsa Filete ruso (cerdo) en salsa	Fruta
4	Crema de legumbres con verduras Crema de verduras	Merluza al horno con salsa Hamburguesa (cerdo)	Fruta
5	Arroz caldoso con verduras	Pollo (contramuslos)en pepitoria (sin frutos secos)	Yogur
6	Sábado		
7	Domingo		
8	Festivo		
9	Macarrones integrales con tomate Macarrones integrales sin huevo	Tortilla de calabaza Lonchas de pavo y dados de calabaza	Fruta
10	Lentejas ecológicas estofadas con verduras Puré de verduras	Cuscús	Fruta
11	Crema de verduras	Pavo en salsa con patata cocida	Fruta
12	Arroz blanco con tomate	Sardinillas en aceite Puré de pavo con verduras	Yogur
13	Sábado		
14	Domingo		
15	Fideuá con verduras Fideuá sin huevo	Tortilla de calabacín Calabacín salteado con jamón cocido	Fruta
16	Guiso de garbanzos con verduras	Arroz blanco	Yogur
17	Patatas guisadas con bacalao Crema de pollo con verduras	Brócoli rehogado	Fruta
18	Paella de verduras	Lomo de cerdo asado con salsa	Fruta
19	Crema navideña (con lombarda)	Pollo asado (contramuslos) y patatas al horno	Fruta
20	Sábado		
21	Domingo		
22	Festivo		
23	Festivo		
24	Festivo		
25	Festivo		
26	Festivo		
27	Festivo		
28	Festivo		
29	Festivo		
30	Festivo		
31	Festivo		

La comida se acompaña siempre con agua y pan (que es integral los lunes y los viernes).

Negro – Menú general

Morado – Intolerancia a la proteína de vaca / Intolerancia a la proteína de la leche
Rojo – Menú sin huevo Verde – Intolerancia a las lentejas