

MES DE ENERO DE 2026

DIA	1º PLATO	2º PLATO	POSTRE
1	VACACIONES DE NAVIDAD		
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8	Lentejas estofadas con verduras Puré de verduras	Cuscús	Fruta
9	Arroz caldoso con verduras	Contramuslos de pollo en salsa	Fruta
10	Sábado		
11	Domingo		
12	Caracolas con salsa de calabaza y puerro Caracolas sin huevo	Tortilla de calabacín Calabacín salteado con jamón cocido	Fruta
13	Judías pintas con verduras	Bolitas de arroz y zanahoria en salsa.	Fruta
14	Crema de coliflor y puerro	Pollo (contramuslos) en pepitoria (sin frutos secos)	Fruta
15	Crema de legumbres Crema de legumbres sin lentejas	Pavo (contramuslos) en salsa	Fruta
16	Arroz blanco con tomate	Merluza en salsa con verduras Puré de pavo con verduras	Yogur
17	Sábado		
18	Domingo		
19	Fideuá con verduras Fideúa sin huevo	Tortilla de patata Patatas salteadas con jamón cocido	Fruta
20	Guiso de garbanzos ecológicos con verduras	Arroz blanco	Fruta
21	Judías verdes rehogadas con patatas	Ragú de pollo en salsa	Fruta
22	Paella con verduras	Lomo de cerdo asado con salsa	Fruta
23	Patatas guisadas con verduras	Sardinillas en aceite Puré de pavo con verduras	Yogur
24	Sábado		
25	Domingo		
26	Macarrones integrales con tomate Macarrones integrales sin huevo	Tortilla de calabaza Lonchas de jamón y dados de calabaza	Fruta
27	Lentejas ecológicas guisadas con verduras Puré de verduras	Bolitas de arroz integral y zanahoria.	Fruta
28	Patatas guisadas con bacalao Crema de pollo con verduras	Brócoli rehogado	Fruta
29	Sopa de cocido Sopa de cocido (sin ternera)	Cocido completo Cocido completo (sin ternera)	Fruta
30	Crema de verduras	Merluza al horno con salsa Lomo de cerdo a la plancha	Yogur

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 /

Rojo – Menú sin huevo

Azul – Alergia al pescado

Intolerancia a la proteína de la leche

Verde – Intolerancia a las lentejas