

EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA

MENÚ DICIEMBRE 2025

CELÍACAS: Todas las comidas iguales; cambian las pastas sin gluten y rebozados por plancha (pescados).
ALÉRGICO LEGUMBRE: En su lugar se le pone arroz, pasta o verduras.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
CREMA DE VERDURAS VARIADAS MERLUZA AL HORNO MANZANA	JUDIAS PINTAS CON PATATA, ZANAHORIA Y PUERRO ALITAS DE POLLO FRITAS PERA	ARROZ INTEGRAL CON TOMATE HUEVO FRITO NARANJA	SOPA DE COCIDO GARBANZOS, REPOLLO, PATATA, ZANAHORIA, MORCILLO Y CHORIZO PLÁTANO	ESPAGUETIS CON ATÚN Y TOMATE BOQUERONES FRITOS MANDARINA
FORMA DE COCINADO: C, H ALÉRGICOS: P	FORMA DE COCINADO: C, F ALÉRGICOS:	FORMA DE COCINADO: C, F ALÉRGICOS: H	FORMA DE COCINADO: C ALÉRGICOS:	FORMA DE COCINADO: C, F ALÉRGICOS: P, G
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
INMACULADA CONCEPCIÓN FESTIVO	MACARRONES INTEGRALES AL HORNO ATÚN CON TOMATE PERA	JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS HUEVOS RELLENOS NARANJA	PURÉ DE CALABAZA, PATATA, PUERRO Y ZANAHORIA POLLO ASADO PLÁTANO	LENTEJAS CON VERDURAS Y ARROZ INTEGRAL LENGUADO AL HORNO MANDARINA
	FORMA DE COCINADO: C, C ALÉRGICOS: P, G	FORMA DE COCINADO: C, C ALÉRGICOS: H	FORMA DE COCINADO: C, H ALÉRGICOS:	FORMA DE COCINADO: C, H ALÉRGICOS: P
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
CREMA DE CALABACÍN, PUERRO, PATATA, ZANAHORIA Y CEBOLLA BOQUERONES FRITOS MANZANA	JUDIAS PINTAS CON PATATA Y ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA PERA	ARROZ INTEGRAL CON PESCADO Y VERDURAS MERLUZA AL HORNO NARANJA	SOPA DE COCIDO GARBANZOS, REPOLLO, PATATA, ZANAHORIA, MORCILLO Y CHORIZO PLÁTANO	ENSALADA DE PASTA HAMBURGUESA DE POLLO MANDARINA
FORMA DE COCINADO: C, F ALÉRGICOS: P	FORMA DE COCINADO: C, P ALÉRGICOS: H	FORMA DE COCINADO: C, H ALÉRGICOS: P	FORMA DE COCINADO: C ALÉRGICOS:	FORMA DE COCINADO: C, P ALÉRGICOS: H, G
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
NAVIDAD	NAVIDAD	NAVIDAD	NAVIDAD	NAVIDAD
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
NAVIDAD	NAVIDAD	NAVIDAD	ENERO	ENERO

Todos los días el menú irá acompañado con pan, agua y ensalada. Dos días a la semana pan integral.

FORMA DE COCINADO: C (Cocido), H (Horno), F (Frito), P (Plancha)

ALÉRGICOS: G (Cereales con Gluten), CR (Crustáceos), H (Huevos), P (Pescado), CA (Cacahuètes), S (Soja), L (Leche), FC (Frutos de cáscara), A (Apio), M (Mostaza),
GS (Granos de sésamo), DS (Dióxido de azufre y Sulfitos), AL (Altramuz), M (Moluscos)