



COLEGIO EPISCOPAL
SAGRADA FAMILIA
SIGÜENZA (Guadalajara)

EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA

MENÚ DICIEMBRE 2025

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

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