



MENÚ DE DICIEMBRE 2025-2026

ALERGIA AL HUEVO

Primer Ciclo de Educación Infantil

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

-Macarrones sin gluten integrales con tomate.
-Merluza a la plancha.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

2

-Estofado de arroz y verduras.
-Filetes de pollo a la plancha.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.

3

-Crema de zanahorias.
-Albóndigas en salsa de verduras.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pavo.
-Yogur.

4

-Estofado de patatas, costillas y verduras.
-Salmón a la plancha.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

5

-Cocido extremeño (pollo, ternera, verduras y chorizo).
-Ensalada de tomate.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y legumbres.
-Fruta triturada.

8

Día de la Inmaculada Concepción

9

-Arroz (tomate opcional).
-Albóndigas en salsa con guarnición.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

10

-Estofado de coliflor en salsa.
-Lomo adobado a la plancha con ensalada de tomate.
-Fruta variada.

-Puré de verdura y pescado.
-Yogur.

11

-Estofado de carillas.
-Bacalao a la dorada.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y legumbres.
-Fruta triturada.

12

-Ensalada de pasta integral sin gluten.
-Pollo empanado con ensalada de tomate.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y ternera.
-Yogur.

15

-Arroz con migas de bacalao.
-Hamburguesa de pollo con ensalada.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pollo.
-Yogur.

16

-Lentejas con verduras.
-Salmón a la plancha.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

17

-Crema de calabaza.
-Pollo en salsa con guarnición.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y ternera.
-Fruta triturada.

18

-Brócoli en salsa.
-Merluza a la plancha con ensalada.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

19

-Espaguetis con tomate sin gluten.
-Rabas de calamar a la plancha con ensalada.
-Fruta variada.

-Puré de verdura y pavo.
-Yogur.

22

-Marmitako de pescado.
-Lomo adobado con ensalada.
-Fruta variada.

-Puré de verdura y ternera.
-Yogur.

23

-Cocido extremeño (pollo, ternera, verduras y chorizo).
-Ensalada de tomate.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y legumbres.
-Yogur.

24

Vacaciones Navidad

25

Vacaciones Navidad

26

-Estofado de arroz y verduras.
-Salmón en salsa.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pescado.
-Yogur.

29

-Crema de calabaza.
-Pollo en salsa y ensalada de tomate.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y pavo.
-Yogurt.

30

-Estofado de lentejas y verduras.
-Tortilla de atún.
-Fruta variada.

-Puré de verduras y legumbres.
-Yogurt.

31

Vacaciones Navidad





COLEGIO
Licenciados Reunidos
CENTRO CONCERTADO

