



MENÚ DE DICIEMBRE - ALERGIA AL PESCADO

CURSO 2025/2026

LUNES

1

- Macarrones integrales con tomate.
- Tortilla de atún.
- Fruta variada.

MARTES

2

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

MIÉRCOLES

3

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

JUEVES

4

- Estofado de patatas con costilla.
- Lomo adobado con guarnición.
- Fruta variada.

VIERNES

5

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

8

**Día de la
Inmaculada
Concepción**

9

- Arroz (tomate opcional).
- Tortilla de jamón cocido con ensalada.
- Fruta variada.

10

- Estofado de alubias con verduras.
- Lomo adobado a la plancha con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

11

- Menestra de verduras.
- Atún a la dorada.
- Fruta variada.

12

- Ensalada de pasta integral.
- Pollo empanado y ensalada de tomate.
- Fruta variada.

15

- Arroz con verduras.
- Hamburguesas a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.

16

- Estofado de lentejas con verduras.
- Tortilla de atún con guarnición.
- Fruta variada.

17

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

18

- Estofado de patatas y guisantes.
- Lomo adobado con guarnición.
- Fruta variada.

19

- Espaguetis con tomate y carne picada.
- Rabas de calamar a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.

22

- Arroz a la cubana.
- Huevo frito o tortilla francesa con menestra de verduras.
- Fruta variada.

