

OCTUBRE 2025

MENÚ ESCOLAR PRIMER CICLO DE ED. INFANTIL

DE COMPROMISO EN COMPROMISO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

Puré de puerros con huevo Pollo asado Papas fritas Fruta ecológica Crema de calabacín y ternera Tortilla francesa Ensalada de manzana Yogur natural Crema de lentejas con jamón Merluza al horno con tomate Ensalada de remolacha Fruta

06

Puré de zanahoria con merluza Lomo de cerdo en salsa de cebolla Papas asadas al horno Fruta 07

Crema de alubias con jamón Huevo gratinados, tomate y jamón Ensalada con espárragos Fruta 08

Puré de verduras con pavo Abadejo al horno Macarrones integrales al ajillo Fruta ecológica 09

Crema de lentejas y huevo Filete de pollo a la plancha Judías verdes y zanahoria Yogur natural 10

Puré de calabaza con ternera Merluza asada al horno Arroz con verduritas Fruta

13

Crema de zanahoria con pollo Tortilla española con queso Ensalada mixta Fruta 14

Crema de calabacín con pavo Merluza asada al limón Arroz salteado con jamón Fruta 15

Crema de lentejas y ternera Pollo asado Ensalada de pepino Fruta ecológica 16

Crema de verduras con merluza Magro con tomate Papas asadas al horno Yogur natural 17

Crema de alubias pintas y huevo Merluza horneada al ajillo Fruta

20

Puré de verduras y huevo Magro en salsa Arroz blanco Fruta 21

Crema de garbanzos y pollo Merluza asada Ensalada mixta Fruta 22

Puré de calabaza y pavo Tortilla francesa Ensalada de manzana Fruta ecológica 23

Crema de lentejas con jamón Muslitos de pollo al horno Calabacín salteado Yogur natural o fruta 24

Puré de zanahorias con ternera Merluza con tomate Papas guisadas Fruta

27

Crema de verduras con merluza Filete de lomo fresco en salsa de manzana Ensalada mixta Fruta 28

Puré de calabaza y pollo Abadejo al horno Espirales integrales con albahaca Fruta 29

Crema de verduras con merluza Filete de lomo fresco en salsa de manzana Ensalada mixta Fruta ecológica 30

Crema de verduras con merluza Filete de lomo fresco en salsa de manzana Ensalada mixta Yogur natural





Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130