

## MENU ESCOLAR ENERO 2026

	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1			Lentejas a la castellana  Pizza de jamon y queso  Pan y fruta de temporada	Puchero con garbanzos y fideos Croquetas de pollo Verdura al vapor rehogadas Pan y fruta de temporada	Crema de verduras  Lomo adobado  Patatas fritas Pan y yogurt
	E P L AGS SAL AZ HC 620,96 13,36 31,64 4,11 3,63 11,17 55,01		E P L AGS SAL AZ HC 620,96 13,36 31,64 4,11 3,63 11,17 55,01	E P L AGS SAL AZ HC 632,32 14,12 34,63 4,44 1,64 6,86 51,25	E P L AGS SAL AZ HC 612,30 15,61 31,04 3,75 3,85 25,57 54,68
	CENA: ENSALADA + PESCADO+ FRUTA		CENA: ENSALADA + PESCADO+ FRUTA	CENA: PATATA+PESCADO+ FRUTA	CENA: VERDURA + HUEVO + FRUTA
	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	Lentejas con verduras Nuggets de pollo horno Vedula al horno Pan y fruta de temporada	Potaje de alubias con chorizo Pescado blanco al horno en salsa verde Ensalada mixta Pan y fruta de temporada	Crema de verduras Hamburguesa de ternera Arroz salteado Pan y yogurt	Pasta a la napolitana Tortilla de patatas al horno Ensalada de temporada Pan y fruta de temporada	Cazuela de arroz con pescado Pollo a la cazadora Patatas fritas Pan y fruta de temporada
	E P L AGS SAL AZ HC 617,63 14,84 33,32 4,28 1,46 23,40 51,83	E P L AGS SAL AZ HC 613,55 15,76 28,13 2,65 3,84 6,54 56,10	E P L AGS SAL AZ HC 637,71 17,49 24,00 3,49 1,59 6,54 58,51	E P L AGS SAL AZ HC 642,83 12,48 29,74 2,25 2,08 11,37 57,79	E P L AGS SAL AZ HC 619,40 14,42 32,46 2,93 3,05 24,37 53,12
	CENA: VERDURA + HUEVO+ FRUTA	CENA: VERDURA + CARNE + YOGUR	CENA: ENSALADA + PESCADO + FRUTA	CENA: ENSALADA+ PESCADO + YOGUR	CENA: VERDURA + HUEVO + FRUTA
	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	Puchero con garbanzos y fideos Albondigas de pollo-ternera en salsa de almendra Patatas cocidas Pan y fruta de temporada	Pasta a la boloñesa de ternera Atún encebollado Ensalada de temporada Pan y fruta de temporada	Crema de calabacin y queso Croquetas de pollo Menestra de verdura al vapor Pan y yogurt	Paella marinera Tortilla francesa horno Ensalada mixta Pan y fruta de temporada	Lentejas a la castellana Pizza de jamon y queso Pan y fruta de temporada
	E P L AGS SAL AZ HC 632,32 14,12 34,63 4,44 1,64 6,86 51,25	E P L AGS SAL AZ HC 633,35 16,91 28,58 2,57 2,28 9,36 54,51	E P L AGS SAL AZ HC 614,28 11,61 30,26 2,99 2,10 5,85 58,13	E P L AGS SAL AZ HC 615,74 12,02 32,59 4,22 2,39 7,21 55,39	E P L AGS SAL AZ HC 620,96 13,36 31,64 4,11 3,63 11,17 55,01
	CENA: PATATA+PESCADO+ FRUTA	CENA: PATATA + HUEVO + FRUTA	CENA: ENSALADA+ HUEVO+ FRUTA	CENA: VERDURA + CARNE + FRUTA	CENA: ENSALADA + PESCADO+ FRUTA
	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29	DIA 30
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	Arroz con tomate Palitos de merluza horno Ensalada de tomate y maiz Pan y fruta de temporada	Crema de calabaza Cinta al horno en su jugo Cous cous Pan y fruta de temporada	Puchero de garbanzos y judías verdes Tortilla de patatas Ensalada mixta Pan y yogurt	Cazuela de arroz con pollo Croquetas de pollo Verdura al vapor rehogadas Pan y fruta de temporada	Macarrones napolitana Pescado al horno Ensalada de temporada Pan y fruta de temporada
	E P L AGS SAL AZ HC 613,91 11,03 30,32 3,14 #DIV/0! 8,88 58,65	E P L AGS SAL AZ HC 614,28 11,61 30,26 2,99 2,10 5,85 58,13	E P L AGS SAL AZ HC 645,06 12,24 33,53 5,88 2,05 9,94 54,23	E P L AGS SAL AZ HC 630,91 16,27 25,21 2,79 2,21 7,56 58,52	E P L AGS SAL AZ HC 609,96 15,22 30,81 3,52 1,86 5,77 53,97
	CENA: VERDURA + CARNE + YOGUR	CENA: ENSALADA+ HUEVO+ FRUTA	CENA: VERDURA + PESCADO + FRUTA	CENA: ENSALADA + HUEVO + FRUTA	CENA: PATATA + CARNE + YOGUR

Todos los menús van acompañados de agua suministrada al centro por la empresa abastecedora de la localidad.

FRUTA: Según temporada y proveedores, se suministrará una pieza fruta de temporada

Para la elaboración de nuestros platos se utiliza aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD 1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos.

Menú elaborado Fernando R./AND-371) según pautas nutricionales del Plan de Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía