

MENUS



CURSO 2025-2026

PLAN DE FUNCIONAMIENTO COMEDOR

		LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
DESAYUNO						
ALMUERZO		LACTEO O FRUTA				
COMIDA	1º PLATO					Arroz cinco delicias
	2º PLATO					Lomo adobado
	GUARNICION					Ensalada mixta
	POSTRE					Fruta
	PAN/ BEBIDA					Pan/agua
MERIENDA						
CENA	1º PLATO					
	2º PLATO					
	GUARNICION					
	POSTRE					
	PAN/ BEBIDA					

MENU SEPTIEMBRE 2025

SEMANA DEL 29 SEPTIEMBRE AL 5 OCTUBRE 2025

		LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
DESAYUNO			Leche con Cola cao Cereales Fruta	Leche con Cola cao Tostadas con mermelada Fruta		
ALMUERZO		Lácteo (yogurt o leche)				
COMIDA	1º PLATO	Ensalada pasta	Patatas riojanas	Repollo rehogado		
	2º PLATO	Lomo al ajillo	Pescado	Redondo ternera en salsa		
	GUARNICION	Rodajas tomate	Ensalada mixta	Champiñón		
	POSTRE	Fruta	yogur	Fruta		
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan/ Agua	Pan/ Agua		
MERIENDA		Bocadillo de pavo	Bocadillo de queso	Bocadillo jamón		
CENA	1ª PLATO	Sopa de verduras	Judías verdes			
	2º PLATO	Empanadillas atún	Tortilla francesa			
	GUARNICION	Ensalada mixta	Rodajas tomate			
	POSTRE	Fruta	Yogur			
	PAN/ BEBIDA	Pan/ Agua	Pan/ agua			

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

MENU ENERO 2026

SEMANA DEL 19 AL 25 ENERO 2026

		LUNES 19	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
DESAYUNO			Leche con Cola cao Cereales Fruta	Leche con Cola cao Galletas Fruta	Leche con Cola cao repostería casera Fruta	Leche con Cola cao Pan con aceite y tomate Zumó
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Patatas guisadas	Lentejas con chorizo	Crema de verduras	Sopa cocido	Fideua de marisco
	2º PLATO	Chuleta sajonia	Pescado	Redondo de ternera	Pollo asado	Lomo ajillo
	GUARNICION	Pimientos	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
	POSTRE	Yogur	Fruta	Cuajada	Fruta	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/agua	Pan/agua
MERIENDA		Bocadillo de Salchichón	Bocadillo de membrillo	Bocadillo chocolate	Bocadillo de queso	
CENA	1º PLATO	Menestra de verduras	Sopas pan	Pizza	Crema de calabacín	
	2º PLATO	Tortilla jamón y queso	Calamares		Revuelto de patata	
	GUARNICION		Tomate rodajas	Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Natillas	Fruta	Yogur	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua.	Pan/agua	Pan/agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU FEBRERO 2026

SEMANA DEL 2 AL 8 DE FEBRERO 2026

		LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
DESAYUNO			Leche con Cola cao Pan con aceite Fruta	Leche con Cola cao Galletas Fruta	Leche con Cola cao Repostería casera Fruta	Leche con cola cao Pan con tomate Zumo
ALMUERZO		Lácteo o fruta				
COMIDA	1º PLATO	Coliflor con patatas	Lentejas con chorizo	Sopa verduras	Macarrones gratinados	Brócoli
	2º PLATO	Lomo de cerdo	Pescado	Albóndigas	Alitas pollo	Costilla de cerdo asada
	GUARNICION	pimientos	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Patatas panadera
	POSTRE	Yogur	Fruta	Yogur	Fruta	Flan casero
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan /Agua
MERIENDA		Bocadillo de jamón con tomate	Bocadillo de queso	Bocadillo chocolate	Sándwich mixto	
CENA	1ª PLATO	Ensalada variada	Consomé	Pizza	Puré de patata	
	2º PLATO	Empanadillas atún	Tortilla de patata		Revuelto trigueros	
	GUARNICION		Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Yogur	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan /Agua	Pan/agua	Pan/agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU FEBRERO 2026

SEMANA DEL 9 AL 15 FEBRERO 2025

		LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
DESAYUNO			Leche con Cola cao Cereales Fruta	Leche con Cola cao Tostadas con mermelada Fruta		
ALMUERZO						
COMIDA	1º PLATO	Arroz con tomate	Guisantes con jamón	Crema calabacín		
	2º PLATO	Chuleta de cerdo	Pescado	Pechuga de pollo		
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta		
	POSTRE	Fruta	Yogur	Cuajada		
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan / Agua	Pan / Agua		
MERIENDA		Bocadillo de chocolate	Bocadillo de paté	Bocadillo queso		
CENA	1º PLATO	Espinacas	Sopa castellana			
	2º PLATO	Tortilla francesa	Salchichas de pollo			
	GUARNICION	champiñón	Ensalada mixta			
	POSTRE	Yogur	Fruta			
	PAN/ BEBIDA	Pan / Agua	Pan / Agua			

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

MENU MAYO 2026

SEMANA DEL 18 al 24 DE MAYO 2026

		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
DESAYUNO			Leche con Cola cao Tostadas con mantequilla y mermelada, Fruta	Leche con Cola cao cereales Fruta	Leche con Cola cao repostería casera Fruta	Leche con Cola Cao Pan con tomate y aceite Zumó
ALMUERZO		Lácteo y fruta				
COMIDA	1º PLATO	Ensaladilla rusa	Lentejas	Crema de calabacín	Brócoli	Lasagna boloñesa
	2º PLATO	Pollo asado	Pescado	Ternera guisada	Chuleta de cerdo	Ensalada variada
	GUARNICION	Rodaja de tomate	Ensalada mixta	Champiñones	Ensalada mixta	
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Yogur	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/agua	Pan/agua	Pan/agua	Pan/agua	Pan/agua
MERIENDA		Bocadillo de queso	Bocadillo de mortadela	Bocadillo de Chorizo	Bocadillo de chocolate	
CENA	1ª PLATO	Puré de verduras	Ensalada variada	Patatas fritas	pisto	
	2º PLATO	Croquetas caseras	Calamares en salsa	Huevo frito	Tortilla francesa	
	GUARNICION					
	POSTRE	Yogur	Fruta	Yogur	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /agua	Pan/agua	Pan/agua	Pan/agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos

2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

MENU MAYO 2026

SEMANA DEL 25 AL 31 DE MAYO 2026

		LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
DESAYUNO			Leche con Cola cao Pan con aceite Fruta	Leche con Cola cao Galletas integrales Fruta	Leche con Cola cao repostería casera Fruta	Leche con Cola cao Pan con embutido. Zumo
ALMUERZO		Lácteo y fruta				
COMIDA	1º PLATO	Puré verduras.	Coliflor con patatas	Judías blancas con verduras	Patatas a la marinera	Ensalada campera
	2º PLATO	Salchichas	Ternera guisada	Pechuga pollo	Librillos de lomo	Costillas cerdo asadas
	GUARNICION	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	pimientos	Patatas
	POSTRE	Fruta	Yogur	Fruta	Yogur	Fruta
	PAN/ BEBIDA	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua
MERIENDA		Bocadillo de queso	Bocadillo de salchichón	Bocadillo de Mortadela	sándwich de nocilla	
CENA	1º PLATO	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Crema de espárragos	Sopa de fideos.	
	2º PLATO	Tortilla de patatas	Burritos de verdura y carne	Merluza con gambas	Huevos al plato	
	GUARNICION					
	POSTRE	Flan		Fruta	Fruta	
	PAN/ BEBIDA	Pan /Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	Pan/Agua	

OBSERVACIONES: 1.- Este menú se adaptara aquellos/as alumnos/as que lo precisen por motivos de salud y/o religiosos
2.- Estos menús podrán variar de forma puntual por temas de mercado y/o circunstancias especiales

Ensalada ilustrada: Lechuga, tomate, atún, aceitunas, maíz...

Ensalada variada: Lechuga, tomate, queso fresco, nueces, pasas...

Ensalada especial: Lechugas especiales, tomate, gulas, palitos...

Ensalada imperial: lechuga, manzana Fuji, cubos de queso mozzarella, tomate cherry, ...

