

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Enero 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO
5 NO LECTIVO	6 NO LECTIVO	7 NO LECTIVO	8 Tallarines gratinados Tortilla francesa de jamón york con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral	9 Lentejas estofadas con verduras Pollo asado al limón Fruta y pan
12 Arroz tres delicias Abadejo a la donostiarra Fruta y pan integral	13 Sopa de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan	14 Menestra de verduras salteadas Huevos revueltos con cebolla y queso con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	15 Alubias estofadas con verduras Albóndigas de merluza Fruta y pan integral	16 Crema de zanahoria (eco.) Estofado de soja Fruta y pan
19 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Fruta y pan integral	20 Paella de verduras Delicias de bacalao Fruta y pan	21 Macarrones (integrales) al ajillo Veggie albóndigas jardinera con patatas fritas Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	22 Sopa de pescado con pasta Pollo asado al romero Fruta y pan integral	23 Garbanzos estofados Rape a la bilbaína Fruta y pan
26 Menestra de verduras salteadas Albóndigas en salsa Fruta y pan integral	27 Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la griega Fruta y pan	28 Arroz a la napolitana Revuelto de atún con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	29 Sopa de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan integral	30 Gratén de coliflor con bechamel Pastel de patata y boloñesa de legumbre Fruta y pan