

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Diciembre 2025		- Nombre del Colegio -				
Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1	Arroz tres delicias Albóndigas de merluza Fruta y pan integral	2Sopa de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	3Menestra de verduras salteadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	4Alubias estofadas con verduras Abadejo a la donostiarra con ensalada Fruta y pan integral	5Crema de zanahoria (eco.) Pastel de patata y boloñesa de legumbre Fruta y pan	VE: 3027/724 GT: 20 GS: 4 HC: 108 AZ: 29 PROT: 32 SAL: 2
8	NO LECTIVO	9Sopa de ave Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	10Macarrones al ajillo Veggie albóndigas jardinera con salsa de tomate Fruta y pan	11Paella de verduras Lomo en salsa Fruta y pan integral	12Garbanzos con tomate y huevo duro Filete de merluza al horno con ensalada Fruta y pan	VE: 3228/772 GT: 19 GS: 5 HC: 114 AZ: 26 PROT: 40 SAL: 2
15	Crema de calabaza Abadejo a la andaluza con ensalada Fruta y pan integral	16Lentejas estofadas con verduras Revuelto de queso con cebolla Fruta y pan	17Arroz a la napolitana Estofado de soja Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	18Sopa de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan integral	19Hamburguesa completa con patatas fritas Postre especial y pan	VE: 3015/721 GT: 21 GS: 5 HC: 107 AZ: 25 PROT: 33 SAL: 1
22	NO LECTIVO	23NO LECTIVO	24NO LECTIVO	25NO LECTIVO	26NO LECTIVO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
29	NO LECTIVO	30NO LECTIVO	31NO LECTIVO			VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0