

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	2 Sopa de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	3 Menestra de verduras salteadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	4 Alubias estofadas con verduras Abadejo a la donostiarra con ensalada Fruta y pan integral	5 Crema 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	9 Sopa de ave Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	10 Macarrones al ajillo Veggie albóndigas jardinera con salsa de tomate Fruta y pan	11 Paella de verduras Lomo en salsa Fruta y pan integral	12 Garbanzos 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	16 Lentejas estofadas con verduras Revuelto de queso con cebolla Fruta y pan	17 Arroz a la napolitana Estofado de soja Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	18 Sopa de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan integral	19 Hamburguesa 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	23 NO LECTIVO	24 NO LECTIVO	25 NO LECTIVO	26 NO LECTIVO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
29 NO LECTIVO	30 NO LECTIVO	31 NO LECTIVO			VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0