



Los menús del comedor escolar han sido diseñados teniendo en cuenta los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares recogidos en el Real Decreto 315/2025 y supervisados por especialistas en nutrición.

Cada día se refleja el valor nutricional de los menús con la media de la energía (KCAL), proteínas (P), grasas (G), ácidos grasos saturados (AGS) y carbohidratos (CH).

Las **cen**as recomendadas contienen los grupos de alimentos más adecuados para complementar los platos que los alumnos han comido al mediodía en el comedor de la escuela.

LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Crema de verduras	Ensalada de tomate y dados de queso	Ensalada de lechuga y aceitunas	Brócoli salteado	Lacitos con tomate
Salmón al horno	Tortilla de jamón	Calamares en salsa	Albóndigas de pollo en salsa	Huevo frito
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Espárragos aliñados	Ensalada variada	Ensalada de lechuga y tomate	Crema de calabaza	Judías verdes rehogadas
Tortilla de patata	Bonito con tomate	Huevo rellenos de atún	Lubina al horno	Alitas de pollo
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Ensalada de colores	Filete de ternera a la plancha con patatas fritas y pimientos	Coliflor con jamón	Ensalada de canónigos y zanahoria	Hamburguesa completa
Filete de gallo a la plancha con ajada		Tortilla de queso	Merluza a la plancha	
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Pisto de verduras	Crema de verduras	Cogollos de lechuga aliñados		
Tortilla francesa	Merluza rebozada	Pollo en salsa de soja		

El menú basal se revisa y valora por especialistas con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética.

Todos los alumnos pueden repetir de primero y segundo plato. Podrán sustituir el lácteo por una pieza de fruta, así como repetir fruta siempre que quieran, vaya lácteo o fruta. **Empresa acreditada con el Certificado ISO 9001 de Calidad.**

