

MENÚ PARA EL CURSO 2025-2026.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 1 ➤ Crema de calabaza. ➤ San Jacobo con ensalada. ➤ Fruta y pan.	DÍA 2 ➤ Negritos c/arroz y verduras. ➤ Salmón c/ensalada. ➤ Fruta y pan integral.	DÍA 3 ➤ Sopa de pasta c/verduritas. ➤ Lomo fresco c/ ensalada. ➤ Yogurt y pan.	DÍA 4 ➤ Patatas viudas. ➤ Trucha c/ensalada. ➤ Fruta y pan.	DÍA 5 ➤ Crema de legumbres. ➤ Tortilla de patata c/ ensalada. ➤ Fruta y pan.
DÍA 6 ➤ Macarrones c/tomate ➤ Revuelto de bonito c/ ensalada. ➤ Fruta y pan.	DÍA 7 ➤ Lentejas guisadas c/verduras y arroz. ➤ Merluza a la romana c/ ensalada. ➤ Fruta y pan integral.	DÍA 8 ➤ Puré de verduras. Ternera jardinera c/ arroz y ensalada. ➤ Yogurt y pan.	DÍA 9 ➤ Fabas pintas estofadas. ➤ Lenguado a la molinera c/ensalada ➤ Fruta y pan.	DÍA 10 ➤ Garbanzos c/arroz. ➤ Hamburguesa c/ queso y tomate. ➤ Fruta y pan.
DÍA 11 ➤ Espaguetis carbonara ➤ Sardinilla con ensalada. ➤ Fruta y pan.	DÍA 12 ➤ Arroz c/ verduras. ➤ Pechuga de pollo c/ensalada. ➤ Fruta y pan integral.	DÍA 13 ➤ Sopa de cocido. ➤ Cocido de garbanzo c/ ensalada. ➤ Yogurt y pan.	DÍA 14 ➤ Menestra. ➤ Roti de cerdo c/ puré de patata. ➤ Fruta y pan.	DÍA 15 ➤ Pote asturiano. ➤ Bacalao c/salsa. ➤ Fruta y pan.
DÍA 16 ➤ Pasta al ajillo. ➤ Revuelto de jamón York c/ensalada. ➤ Fruta y pan.	DÍA 17 ➤ Sopa de pescado. ➤ Lacón c/cachelos y ensalada. ➤ Fruta y pan integral.	DÍA 18 ➤ Fabada asturiana. ➤ Compango c/ ensalada. ➤ Yogurt y pan.	DÍA 19 ➤ Judías c/ tomate y zanahoria. ➤ Lagsaña. ➤ Fruta y pan.	DÍA 20 ➤ Arroz y legumbres c/calamar. ➤ Pollo guisado a la jardinera y ensalada. ➤ Fruta y pan.

*Ocasionalmente puede haber variaciones por problemas de abastecimiento en el mercado.

*La pasta y el arroz serán integrales.

El primer día lectivo de octubre y de enero comenzaremos con la semana azul.

En el tercer trimestre publicaremos el menú de primavera.

Correlativamente se sucederán las cuatro semanas (azul, roja, verde y naranja).