

MENÚ DICIEMBRE 2025- CP Julio Rodríguez Villanueva

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 <ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos estofados. - Tortilla de calabacín con tomate a la provenzal. - Fruta 	2 <ul style="list-style-type: none"> - Pastel de verduras. - Pollo al horno con patatas asadas. - Fruta. 	3 <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de la huerta con aguacate. - Negritos estofados con arroz integral. - Fruta 	4 <ul style="list-style-type: none"> - - Crema de puerros. - - Cachopo casero con patatas fritas. - Batido de frutas. 	5 <ul style="list-style-type: none"> - -Fideuá de verduras. - -Sardinas a la plancha con ensalada de tomate. - -Fruta.
8 <p style="text-align: center;">NO LECTIVO</p>	9 <ul style="list-style-type: none"> - Brócoli al ajo arriero. - Lasaña casera de pavo. - Fruta. 	10 <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga con pimientos asados. - Lentejas estofadas. - Fruta 	11 <ul style="list-style-type: none"> - Arroz meloso (integral). - Merluza al horno con espárragos en ensalada. - Batido de frutas 	12 <ul style="list-style-type: none"> - Pasta de legumbres con salsa casera de tomate. - Huevos cocidos con pisto y LTC. - Fruta.
15 <ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con pescado blanco (chipirones y gambas). - Ensalada mixta. - Fruta 	16 <ul style="list-style-type: none"> - Arroz con verduritas. - Albóndigas caseras de pollo con ensalada de LTC. - Futa 	17 <ul style="list-style-type: none"> - Calabacín relleno de verduras. - Crema de legumbres (lenteja y patata). - Fruta 	18 <ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria. - Tortilla de patata. - Fruta 	19 <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">MENÚ ESPECIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburguesa casera con patatas fritas. - - Postre casero y Surtido navideño

** Se oferta una ración de pan, siendo integral una vez a la semana. La fruta es de temporada y según mercado (manzana, pera, plátano, fresas, mandarina, naranja y kiwi ecológico de productor local. Se utiliza aceite de girasol alto oleico para freír, de oliva virgen para cocinar/aliñar y sal yodada. Las ensaladas mixtas llevan lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aguacate y remolacha (no lleva atún). Los primeros platos no llevan proteína animal. Los estofados y*

cremas no llevan patata. Se ofrece fruta fresca a diario, siendo un día a la semana batida con yogur natural (sin azúcar). La información sobre los alérgenos en cada plato está a disposición de las familias.

* Se utiliza agua embotellada, ya que la del grifo no siempre está en condiciones adecuadas para beber, sirviéndose en jarras de metal y cristal.

* Los menús están confeccionados siguiendo las recomendaciones de la estrategia NAOS y son supervisados por el servicio de pediatría de Infiesto.

* Nuestro comedor y cocina están sometidos a una auditoria externa de higiene y calidad según protocolo APPCC.

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Hortaliza	Pasta, arroz, patata o legumbre
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortaliza
SEGUNDO PLATO	Carne	Pescado o huevo
	Huevo	Carne blanca o pescado
	Pescado	Huevo o carne blanca
	Legumbre	Carne blanca, pescado o huevo
GUARNICIÓN DEL SEGUNDO	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortaliza
	Hortaliza	Pasta, arroz, patata o legumbre
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca