



CEIP RAMÓN MARÍA DEL VALLE-INCLÁN BASAL - ENERO 2026



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5	6	7	8	9
		NO LECTIVO	Macarrones con atún (tomate, cebolla y atún) Sajonia con menestra de verduras Fruta de temporada/ leche	Patatas guisadas con pollo (Cebolla, ajo y pimienta) Bacalao en salsa con tomate Fruta de temporada/ leche
12	13	14	15	16
Arroz con champiñones Hamburguesa al horno con pisto (tomate, pimienta, calabacín y cebolla) Fruta de temporada/ leche	Judías blancas ecológicas (patata y zanahoria) Tortilla de queso con ensalada (lechuga y maíz) Fruta de temporada/ leche	Menestra de verdura Contramuslos de pollo con patatas Yogur	Crema de verduras (Patata, puerro, zanahoria y judías verdes) Merluza con calabacín al horno Fruta de temporada/ leche	Sopa de Cocido (fideos, zanahoria, patata, y repollo) Cocido completo con garbanzo ecológico (ternera, pollo, chorizo) Fruta de temporada/ leche
19	20	21	22	23
Espirales integrales napolitana con tomate y queso Caballa con ensalada (lechuga y aceitunas) Fruta de temporada/ leche	Lentejas ecológicas con verduras cocidas y jamón (zanahoria, cebolla, y pimienta rojo) Croquetas de jamón con zanahoria rallada Yogur	Judías verdes rehogadas con tomate Muslitos de pollo con tomate natural, zanahoria y cebolla Fruta de temporada/ leche	Crema de puerro (puerro y patata) Bacalao con tomate con salteado campestre Fruta de temporada/ leche	Judías blancas ecológicas con verduras cocidas (guisantes, zanahoria y calabacín) Tortilla de patata lechuga y maíz Fruta de temporada/ leche
26	27	28	29	30
Fideuá de verdura (Cebolla, pimienta, zanahoria, judías verdes, y guisantes) Revuelto de atún con brócoli Fruta de temporada/ leche	Judías pintas ecológicas estofadas (zanahoria, cebolla y pimienta) Merluza al limón con guisantes Gelatina	Patatas guisadas con verdura (patata, cebolla, pimienta verde y zanahoria) Rotí de pavo con lechuga y maíz Fruta de temporada/ leche	Arroz 3 delicias (guisantes, zanahoria, york y huevo) Limanda con tomate Fruta de temporada/ leche	Sopa de Cocido (fideos, zanahoria, patata, y repollo) Cocido completo con garbanzo ecológico (ternera, pollo, chorizo y tocino) Fruta de temporada/ leche



En cumplimiento del Reglamento UE 1169/2011, el personal de Colectividades Madrid SL dispone de información sobre los alérgenos.

Si has comido:

- Cereales (arroz o pasta), patatas o legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos
- Fruta
- Lácteo

La cena es:

- Verduras cocinadas u hortalizas crudas
- Cereales (arroz o pasta) o patatas
- Pescado o huevo
- Carne o huevo
- Pescado o carne
- Lácteo o fruta
- Fruta



*Todos los menús se acompañan de pan blanco/pan ecológico integral y agua.

*Menú elaborado para cubrir las ingestas diarias recomendadas para un grupo de escolares de 6 a 9 años (2000 kcal). Todos los menús son diseñados y supervisados por una persona con formación en Nutrición Humana y Dietética.

