



CEIP RAMÓN MARÍA DEL VALLE-INCLÁN

ESCUELA - ENERO 2026



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



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
- Lácteos

La cena es:

- Verduras cocinadas u hortalizas crudas
- Cereales (arroz o pasta) o patatas
- Pescado o huevo
- Carne o huevo
- Pescado o carne
- Lácteos 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.



AVDA. DE MADRID, 37 28100-ALCOBENDAS(MADRID), TLF: 658 971 260, info@colectividadesmadrid.es

