

menú



MENÚ HALAL

# DICIEMBRE 2025

**irco**  
alimentar cuidant

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
<p>Lechuga, remolacha, maíz <b>1</b></p> <p><b>Arroz con salsa de tomate</b></p> <p><b>Hamburguesa falafel rustida al horno</b></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas <b>2</b></p> <p><b>Lentejas ECO campesinas</b> con patata, cebolla, zanahoria y calabacín</p> <p><b>Tortilla francesa con pisto</b> con verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria <b>3</b></p> <p><b>Sopa de ave halal con letras</b></p> <p><b>Pollo halal rebozado casero</b> con harina de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, lombarda <b>4</b></p> <p><b>Crema bretona</b> con alubias blancas y hortalizas</p> <p><b>Pizza de atún</b> con tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Hummus con tosta <b>5</b></p> <p><b>Macarrones con salsa de calabaza y queso</b></p> <p><b>Rustidera de merluza con guisantes</b> con cebolla, pimiento y patata al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas <b>8</b></p> <p><b>Arroz de invierno con setas</b></p> <p><b>Varitas de merluza</b></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Chips caseros de vegetales frescos <b>9</b></p> <p><b>Guiso de garbanzos</b> con hortalizas</p> <p><b>Tortilla de patata</b></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, maíz, olivas <b>10</b></p> <p><b>Ensalada mediterránea con queso</b> lechuga, tomate, zanahoria, maíz y olivas</p> <p><b>Fideuá gandiense</b> con pescado y marisco</p> <p>Yogur</p>	<p>Lechuga, maíz, pepino <b>11</b></p> <p><b>Crema de boniato con picatostes caseros</b></p> <p><b>Pollo halal en salsa de manzana</b> al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino <b>15</b></p> <p><b>Macarrones ECO napolitana</b> con tomate, queso y hortalizas</p> <p><b>Bacalao rebozado</b></p> <p>Fruta de temporada <b>22</b></p> <p><b>Hummus casero de aguacate con nachos</b></p> <p><b>Hamburguesa de ave halal tex mex con patata ranchera</b> Hamburguesa completa con queso</p> <p>Batido casero de frutas</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas <b>16</b></p> <p><b>Crema de calabaza y coco</b></p> <p><b>Albóndigas de ave halal a la santanderina</b> con salsa de zanahoria y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, maíz, olivas <b>17</b></p> <p><b>Sopa de ave halal con fideos</b></p> <p><b>Cocido completo vegetariano</b> sin pelota</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, lombarda <b>18</b></p> <p><b>Arroz con coliflor y ajetes</b></p> <p><b>Revuelto campero</b> con patata, champiñones y pimiento</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, pepino <b>19</b></p> <p><b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas</p> <p><b>Alitas de pollo halal rustidas</b> al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	

# LOS DULCES NATURALES ALEGRÍA



## SABÍAS QUE:

CONSEJOS SALUDABLES