

# menú



Diciembre 2025



C.P. DOCTOR OLORIZ

Menu doctor oloriz catering CCV

**lunes**

**martes**

**miércoles**

**jueves**

**viernes**

Lechuga, remolacha, maíz

**Sopa cubierta con letras**  
de ave con huevo

**Hamburguesa en salsa lionesa**  
de pavo y cerdo al horno con salsa de cebolla

Fruta de temporada

CENA: Tempura de calabacín y pescado azul al horno. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas  
**Arroz de invierno con setas y zanahoria**

**Filete de merluza en salsa verde con guisantes**  
al horno con ajo y perejil  
Fruta de temporada

CENA: Ensalada caprese y parmigiana de berenjenas. Fruta

Lechuga, pepino, zanahoria  
**Crema bretona**  
de alubias con hortalizas

**Solomillo de pollo empanado**  
Fruta de temporada

CENA: Sopa minestrone y huevos al plato. Fruta

**Hummus de garbanzos con tostadas**  
**Macarrones con carbonara de calabaza**

**Tortilla de patata**  
Fruta de temporada

CENA: Judías verdes con tomate y magro estofado. Fruta

Lechuga, maíz, olivas  
**LENTEJAS ECO camperas**  
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria

**Pizza de jamón cocido y queso**  
con tomate

Fruta de temporada

CENA: Calabaza asada y pavo a las finas hierbas. Fruta

**Festivo**

Lechuga, zanahoria, olivas  
**Arroz con salsa de tomate**  
**Caprichos de calamar**  
Fruta de temporada

CENA: Champiñón al ajillo y pechuga de pollo al romero. Fruta

Lechuga, pepino, zanahoria  
**Garbanzos estofados**  
con patata, cebolla, pimiento y tomate

**Muslo de pollo en salsa de manzana**  
al horno  
Fruta de temporada

CENA: Sopa juliana y pescado blanco en salsa de puerros. Fruta

**Ensalada mediterránea**  
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún

**Fideuá gandiense**  
con pescado y marisco  
Fruta de temporada

CENA: Brócoli paraíso y lomo rustido. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda  
**Crema de boniato**  
**Lomo adobado con pisto**  
con salsa de tomate y hortalizas

Fruta de temporada

CENA: Wok de verduras y huevo duro. Fruta

Lechuga, remolacha, maíz  
**Macarrones toscana**  
con tomate, cebolla, zanahoria, puerro y queso

**Albóndigas a la santanderina**  
carne de cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla

Fruta de temporada

CENA: Menestra de verduras y pescado azul al vapor. Fruta

Lechuga, lombarda, olivas  
**Crema de calabaza y coco**  
**Alitas de pollo al ajillo**  
Fruta de temporada

CENA: Ensalada de patata y revuelto de espárragos. Fruta

Lechuga, pepino, zanahoria  
**LENTEJAS ECO con sofrito de verduras**  
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria

**Bacalao rebozado**  
Fruta de temporada

CENA: Hervido valenciano y pavo en salsa de queso. Fruta

**Ensalada completa**  
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún

**Arroz al horno con embutido valenciano y tomate**  
con costilla de cerdo y garbanzos  
Yogur

CENA: Crema de calabacín y pescado blanco en papillote. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas  
**Potaje de alubias con verduras**  
con patata, cebolla, tomate y zanahoria

**Tortilla de patata y calabacín**  
Fruta de temporada

CENA: Ensalada griega y lomo en adobo casero. Fruta

CENA: Hummus de garbanzos con nachos

**Arroz Mexicano**  
con verduras

**Tacos mariachis**  
con tiras de pollo, pimiento y especias

Natillas

CENA: Tumbet mallorquín y huevos poché. Fruta

**Festivo**

CENA: Festivo

CENA: Festivo

CENA: Festivo

**Festivo**

**Festivo**

**Festivo**

**irco**  
alimentar cuidant

**LOS DULCES NATURALES ALEGRÍA**



**SABÍAS QUE:**

DICIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA:  
manzana, plátano, mandarina, naranja,  
pera i caqui persimón

**CONSEJOS SALUDABLES**

La fruta es el postre más dulce y natural,  
y además te da energía para jugar sin parar.  
¡Disfruta de su variedad de colores  
y recuerda comer varias piezas al día!

Ingredientes ECO

De temporada

Castronomía local

Proteína vegetal

Día menú temático

Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

**Valor nutricional**

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energía	Grasas	ACG
3581kj 856kcal	39.5g 7.5g	12.7g 15.0g
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas
88g	20.4g	30.5g
		2.5g