

menú



Diciembre 2025



CEIP LA VALLVERDA

Menu no cerdo CCA

lunes

Lechuga, remolacha, olivas
Sopa de ave con estrellitas
con garbanzos
Solomillo de pollo empanado
Fruta

01 Lechuga, zanahoria, maíz
Estofado de lentejas campesinas
con cebolla, zanahoria, calabacín y
pimientón
Tortilla de patata y cebolla
Fruta

miércoles

Lechuga, tomate, olivas
Arroz con salsa de tomate
Longanizas de ave al horno
Fruta

03

Lechuga, tomate, zanahoria,
Crema de calabacín y cebolla con
albahaca
Pizza de pavo
con tomate y queso
Fruta

jueves

04 Lechuga, tomate, zanahoria,
Crema de calabacín y cebolla con
albahaca
Pizza de pavo
con tomate y queso
Fruta

viernes

Hummus de garbanzos con tosta
Macarrones italiana
con tomate y queso
Rustidera de merluza con
guarnición de guisantes
al horno con patata, zanahoria y pimiento
rojo
Fruta

05

Festivo

08 Lechuga, zanahoria, olivas
Arroz de invierno con setas y
calabaza
Merluza rebozada
Fruta

09

Lechuga, maíz, pepino
Olleta alicantina
con alubias, lentejas, arroz y hortalizas
Tortilla de patata y calabacín
Fruta

10

Lechuga, lombarda, olivas
Ensalada mediterránea con
queso
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo
duro y olivas
Fideuá gandicense
con pescado y marisco
Yogur

11

Lechuga, lombarda, olivas
Crema de boniato con picatostes
Muslo de pollo al estilo criollo
al horno
Fruta

12

Lechuga, remolacha, pepino
Guisado de LENTEJAS ECO con
verduras
con tomate triturado, patata, zanahoria y
cebolla
Bacalao rebozado
Fruta

15 Lechuga, tomate, olivas
Crema de calabaza y coco
Albóndigas de ave a la
santanderina
al horno en salsa con perejil, tomillo y
pimentón
Fruta

16

Lechuga, lombarda, maíz
MACARRONES ECO con tomate y
aceitunas
Tortilla francesa
Fruta

17

Lechuga, zanahoria, olivas
Arroz con coliflor y ajetes
Filete de abadejo en salsa mery
con guisantes
al horno
Fruta

18

Lechuga, zanahoria, maíz
Garbanzos camperos
con hortalizas
Alitas de pollo rustidas
al horno
Fruta

19

22 Nachos con hummus
Sopa Azteca
de fideos con ave y tomate
Tacos con carne asada
de pollo
Jericallas
Natillas de vainilla

23

Festivo

24

Festivo

25

Festivo

26

Festivo

Festivo

Festivo

Festivo

30

Festivo

31

INFORMACIÓN PARA
ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES
ESPECIALES: Este menú no es apto para
personas que padecen alergias o
intolerancias alimentarias ya que contiene
los alérgenos más comunes en la población
(RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección
del comedor, aportando el certificado
médico para que el responsable solicite a
diario un menú diseñado y cocinado
atendiendo a dicha prescripción. Nota: en
caso de necesidad especial puede solicitar a
su centro los alérgenos que componen los
platos servidos.

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!

eco Ingredientes ECO

✓ Pescado sostenible

● De temporada

● Fuente de omega 3

● Gastronomía local

● Sugerencia CENA

● Proteína vegetal

● Dia menú temático

● Dia susceptible de festivo, consulta con tu centro.