

CRA SAN ISIDRO HORCAJO DE LOS MONTES/ MENU 2026-2027

SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	LENTEJAS C/VERDURAS	CREMA DE CALABAZA	ARROZ A LA CUBANA	SOPA DE COCIDO	JUDIAS VERDES C/TOMATE
2º	FILETES DE BOQUERON AL HORNO	MAGRO DE CERDO C/TOMATE	RAGOUT PAVO SALSA	COCIDO COMPLETO	TORTILLA DE PATATA
Guarnicion	ENSALADA DE TOMATE	PIMIENTO VERDE ASADO	ZANAHORIA BABY	VERDURAS	ENSALADA LECHUGA Y tomate
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL
SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS	CREMA VICHISSE C/PAN TOSTADO	MACARRONES BOLOÑESA	SOPA DE ESTRELLAS C/TERNERA	COLIFLOR AL GRATEN
2º	EMPERADOR HORNO SALSA DE AJO Y PEREJIL ENSALADA	HAMBURGUESA PLANCHA CASERA	MERLUZA EN SALSA VERDE	PECHUGA POLLO EN SALSA	TORTILLA FRANCESA C/YORK
Guarnicion	LECHUGA Y ZANAHORIA	PATATA ASADA	GUISANTES ALMEJAS Y GAMBAS	CHAMPIÑON REHOGADO	ENSALADA LECHUGA Y TOMATE
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	CUAJADA
SEMANA 3	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	LENTEJAS ESTOFADAS C/ARROZ	CREMA CALABAZA	PATATAS C/COSTILLA	SOPA DE COCIDO	GUISANTES C/JAMON
2º	CABALLA	MUSLITOS POLLO AL CHILINDRON	LIMANDA PLANCHA	COCIDO COMPLETO	LASAÑA BOLOÑESA
Guarnicion	ENSALADA DE TOMATE Y PIM PIQUILLO	TIRAS DE PIMIENTO ROJO Y VERDE	CREMA DE GUISANTES Y MAIZ	VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL
SEMANA 4	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	JUDIAS PINTAS C/CHORIZO	CREMA DE GUISANTES Y ESPINACAS	TALLARINES A LA CARBONARA	SOPA DE PESCADO	ALCACHOFAS SALTEADAS C/JAMON
2º	CALAMARES REBOZADOS	TERNERA A LA JARDINERA	BACALAO VIZCAINA	LOMO CERDO A LA NARANJA	WRAP DE POLLO Y VERDURAS
Guarnicion	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	SALSA JARDINERA	PIMIENTOS ROJOS	PATATA ASADA	VERDURIAS SALTEADAS
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL

CRA SAN ISIDRO HORCAJO DE LOS MONTES MENU 2026-2027

SEMANA 5	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	LENTEJAS JARDINERA	CREMA CALABAZA	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE COCIDO	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA VARIADO
2º	SALMON EN PAPILOTE	FILETE DE PAVO PLANCHA	MERLUZA EN SALSA VERDE	COCIDO COMPLETO	CROQUETAS/EMPA NADILLAS/FINGERS
Guarnicion	SALTEADO DE VERDURAS	PISTO MANCHEGO	GUISANTES Y ALMEJAS Y GAMBAS	VERDURAS	ENSALADA LECHUGA Y TOMATE
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL

SEMANA 6	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	CARILLAS C/ARROZ	CREMA DE BROCOLI	MACARRONES C/ATUN	SOPA DE FIDEOS C/AVE	BERENJENA RELLENA
2º	FILETES DE BOQUERON AL HORNO	FILETE DE LOMO PLANCHA	ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO	ALBONDIGAS JARDINERA	TORTILLA FRANCESA
Guarnicion	ENSALADA DE TOMATE	CALABACIN PLANCHA	COSTRON DE PAN C/SABOR A AJO	GUISANTES Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	QUESO FRESCO

SEMANA 7	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	LENTEJAS ESTOFADAS	CREMA DUBARRY	PAELLA MIXTA	SOPA DE COCIDO	ESPARRAGOS BLANCOS C/VINAGRETA
2º	EMPERADOR AL HORNO C/SALSA AJO Y PEREJIL	POLLO AL AJILLO	LIMANDA PLANCHA C /SALSA LIMON	COCIDO COMPLETO	LASAÑA BOLOÑESA
Guarnicion	ENSALADA LECHUGA Y ZANAH	CHAMPIÑON REHOGADO	VERDURITAS SALTEADAS	VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR

SEMANA 8	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS	CREMA DE CHAMPIÑON	FIDEUA C/PRODUCTOS DEL MAR	SOPA DE ESTRELLAS C/TERNERA	BROCOLI C/PATATA AL AJO ARRIERO
2º	CABALLA	ALBONDIGAS JARDINERA	MERLUZA EN SALSA VERDE	CHULETA CERDO EN SU JUGO	WRAP DE POLLO C/VERDURITAS
Guarnicion	ENSALADA DE TOMATE Y PIMIENTOS	SALSA JARDINERA	GUISANTES ALMEJAS Y GAMBAS	PATATA ASADA	VERDURITAS SALTEADAS
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	CUAJADA

Los menús van dirigidos a niños en edad escolar (3-12 años).

Los menús han sido elaborados para un periodo de dos meses, cuya secuencia se mantendrá a lo largo del curso escolar.

No obstante, podrán producirse pequeñas modificaciones en su composición debido a la disponibilidad de determinados ingredientes, a la estacionalidad de los productos, así como, a necesidades organizativas o a posibles imprevistos del servicio de cocina.

Para cualquier consulta relacionada con los platos incluidos en el menú, así como para solicitar las adaptaciones necesarias en caso de alergias o intolerancias alimentarias, se recomienda ponerse en contacto con el personal responsable.

