

EN ENERO

EL FRÍO DE MADRID
CONGELA LA NARIZ DE LOS
HOSTURCITOS MIENTRAS
HOJEAN SU RECETARIO,
BUSCANDO ESA MAGIA QUE
YA NO ESTÁ,

¿Se habrán acabado
las recetas mágicas?

CEIP
HERNÁN CORTÉS
ALERGIAS E INTOLERANCIAS

VIAJAMOS CON
NUESTRO RECETARIO
MÁGICO A...

! ?

**¡ GUINEA
ECUATORIAL !**

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

Instagram **hostur1993**

TRISTES, CIERRAN EL RECETARIO, PERO AL DARSE
LA VUELTA UNA EXPLOSIÓN DE CACAO LOS
ATRAPA Y... ¡CHAS!



¡Hola!... ¿África?
¿Hablas español?

¡Nosotros somos
exploradores del sabor!

Hola, soy Martín. Estáis
en Guinea Ecuatorial.

¡Sí, y me
encanta cocinar!

MARTÍN LES PREPARA UN GUISO
DE PLÁTANO CON VERDURAS,
ARROZ Y CACAHUETES, TODO DE
LA TIERRA. LOS HOSTURCITOS
DESCUBREN QUE, AUNQUE UN
PAÍS ESTÉ LEJOS, COMPARTIR EL
IDIOMA Y EL RESPETO NOS



FELIZ 2026

SUGERENCIA DE CENAS

**Si has comido
en el cole...**

PRIMEROS PLATOS
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

**... en casa
puedes cenar:**

PRIMEROS PLATOS
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las
recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M.
Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal
diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ BASAL

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan y yogur

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada eco

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan y fruta de temporada eco

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur

9 Lasaña vegetal

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate casera

Albóndigas con cuscús salteado de verduritas

Pan y fruta de temporada

21 Sopa de ave con estremitas

Filete de sajonia a la plancha con patatas dado

Pan y fruta de temporada eco

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Delicias de bacalao con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada eco

26 Patatas a la marinera

Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de temporada eco

28 Crema de hortalizas eco de temporada

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada eco

29 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan integral y fruta de temporada

30 Sopa de guinea con fideos

Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>13 Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>8 Macarrones (STG) al ajillo</p> <p>INTEGRAL Hamburguesa de pollo (STG) con ensalada (no tomate)</p> <p>Pan integral y yogur natural o plátano</p>	<p>9 Pastel de verduras y patata casero (STG)</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>19 Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>20 Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (STG)</p> <p>Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>INTEGRAL Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>16 Sopa de fideos (STG)</p> <p>Ternera, zanahoria, patata, repollo</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>22 Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)</p> <p>INTEGRAL Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>29 Coditos (STG) al ajillo</p> <p>INTEGRAL Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (STG)</p> <p>Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA</p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>13 Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>8 Macarrones (STG) al ajillo</p> <p>INTEGRAL Hamburguesa de pollo (STG) con ensalada (no tomate)</p> <p>Pan integral y yogur natural o plátano</p>	<p>9 Pastel de verduras y patata casero (STG)</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>19 Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>20 Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (STG)</p> <p>Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>INTEGRAL Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>16 Sopa de fideos (STG)</p> <p>Ternera, zanahoria, patata, repollo</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>22 Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)</p> <p>INTEGRAL Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>
<p>29 Coditos (STG) al ajillo</p> <p>INTEGRAL Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (STG)</p> <p>Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA</p>		

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN LTP, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETE, SIN MELOCOTÓN, SIN FRESA, SIN ALBARICOQUE, SIN CIRUELA, SIN KIWI, SIN PIÑA, SIN MELÓN, SIN NARANJA, SIN PALOMITAS

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

Jueves

Viernes

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>13 Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>16 Sopa de fideos (STG)</p> <p>Ternera, zanahoria, patata, repollo</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>
<p>19 Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>20 Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (STG)</p> <p>Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>22 Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)</p> <p>Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>29 Coditos (STG) al ajillo</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados</p> <p>Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (STG)</p> <p>Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas</p> <p>Pan y fruta de manzana (Sin LTP)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN HUEVO

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Salchichas de pavo al horno con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con fideos (SH)</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Pollo asado en salsa con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Cinta de lomo de cerdo al horno y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos (SH) con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (SH)</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN HUEVO, SIN KIWI, SIN FRUTOS SECOS

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Salchichas de pavo al horno con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi)</p>	<p>16 Sopa de fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi)</p>	<p>21 Sopa de ave con fideos (SH)</p> <p>Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Pollo asado en salsa con ensalada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Cinta de lomo de cerdo al horno y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)</p>	<p>29 Coditos (SH) con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (SH)</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ DIABÉTICA

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo casera con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla francesa con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y zanahoria)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Magro de cerdo en salsa de zanahoria con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ HIPOCALÓRICO

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con verduras</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo casera con salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con salteado de calabacín y berenjena</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla francesa con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y zanahoria)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Magro de cerdo en salsa de zanahoria con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN MARISCO

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con verduras</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo de cerdo al horno con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Tiras de pollo fritas rebozadas con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Pollo guisado con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Tortilla francesa con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN ANISAKIS, SIN LECHE CRUDA, SIN MELÓN, SIN FRUTAS CON PELO, SIN FRUTAS CON PIEL, SIN MELOCOTÓN

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>15 Patatas estofadas con verduras</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Cinta de lomo de cerdo al horno con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Tiras de pollo fritas rebozadas con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>
<p>26 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Pollo guisado con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Tortilla francesa con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN GLUTEN

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan (SG) y yogur

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras

Merluza a la andaluza (SG) con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y fruta de temporada eco

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan (SG) y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

16 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada eco

19 Lentejas (SG) guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado

Pan (SG) y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate casera

Albóndigas de pollo (SG) con quinoa salteada con verduritas

Pan (SG) y fruta de temporada

21 Sopa de ave con estrellitas (SG)

Filete de sajonia a la plancha con patatas dado

Pan (SG) y fruta de temporada eco

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan (SG) y fruta de temporada

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf

Pan (SG) y fruta de temporada eco

26 Patatas a la marinera

Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan (SG) y yogur

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan (SG) y fruta de temporada eco

28 Crema de hortalizas eco de temporada

Pavo estofado con arroz integral

Pan (SG) y fruta de temporada eco

29 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan (SG) y fruta de temporada

30 Sopa de guinea con fideos (SG)

Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan (SG) y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026

HOSTUR

Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN LACTOSA

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>9 Pastel de verdura y patata casera (SL)</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estremitas</p> <p>Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026

HOSTUR

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

MENÚ SIN PESCADOS PLANOS (GALLO, LENGUADO, RODABALLO, PLATIIJA, ACEDIA)

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026

HOSTUR

Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LECHE DE VACA

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur de soja</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)</p> <p>Garbanzos, zanahoria, patata, repollo</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur de soja</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (con caldo vegetal)</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur de soja</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (con caldo vegetal)</p> <p>Estofado de carne de cerdo guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

Lunes

2026

HOSTUR

Martes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

Miércoles

MENÚ SIN CERDO

Jueves

Viernes

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Pavo asado en salsa y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndiga de pollo con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (con caldo vegetal)</p> <p>Pollo guisado con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (con caldo vegetal)</p> <p>Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN CERDO, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETE

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Pavo asado en salsa y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas de pollo con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas (con caldo vegetal)</p> <p>Pollo guisado con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con verduras</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos (con caldo vegetal)</p> <p>Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

Lunes

2026

HOSTUR

Martes

Miércoles

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

Jueves

Viernes

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN, SIN KIWI

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p><i>Tortilla francesa con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p><i>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p><i>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p><i>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</i></p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p><i>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p><i>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p><i>Tortilla de patatas con ensalada</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p><i>Delicias de bacalao con arroz pilaf</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p><i>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</i></p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p><i>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p><i>Pavo estofado con arroz integral</i></p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p><i>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p><i>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

Lunes

2026

HOSTUR

Martes

MENÚ SIN FRUTOS SECOS, SIN KIWI, SIN PIPAS, SIN JUDÍAS VERDES, SIN FRUTA SIN PARAGUAYA, SIN PESCADO AZUL

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

Miércoles

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo) Tortilla francesa con calabacín salteado Pan y yogur natural	13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)	14 Crema de puerro y zanahoria Pollo asado en su jugo con arroz salteado Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)	8 Macarrones integrales pomodoro INTEGRAL Hamburguesa con ensalada Pan integral y yogur natural	9 Pastel de verduras y patata casero Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)
19 Lentejas guisadas a la hortelana Merluza al eneldo con zanahoria dado salteada Pan y yogur natural	20 Crema de calabaza Albóndigas con cuscús salteado de verduritas Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)	21 Sopa de ave con estrellitas Filete de sajonia a la plancha con patatas dado Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)	15 Patatas estofadas con bacalao INTEGRAL Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)	16 Sopa de fideos ecológicos Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo) Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)
26 Patatas guisadas con zanahoria Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas) Pan y yogur natural	27 Arroz a la jardinera con verduras eco Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)	28 Crema de hortalizas eco de temporada Pavo estofado con arroz integral Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)	22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo INTEGRAL Tortilla de patatas con ensalada Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)	23 Puré de calabacín y puerro ecológico Delicias de bacalao con arroz pilaf Pan y fruta de temporada ecológica (manzana o pera pelada)
29 Coditos con salsa de tomate casera INTEGRAL Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)	30 Sopa de guinea con fideos JORNADA GASTRONÓMICA Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata) Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)			

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN FRUTOS SECOS, SIN MELOCOTÓN, SIN KIWI

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

Jueves

Viernes

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>9 Pastel de verduras y patata casero</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN CACAHUETE, SIN MELOCOTÓN, SIN KIWI

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>9 Pastel de verduras y patata casero</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Cocinados y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p>Tortilla francesa con calabacín salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>9 Pastel de verduras y patata casero</p> <p>Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p>Delicias de bacalao con arroz pilaf</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p>Pavo estofado con arroz integral</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN AVELLANA

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras

14 Crema de puerro y zanahoria

8 Macarrones integrales pomodoro

9 Pastel de verduras y patata casero

Tortilla francesa con calabacín salteado

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Hamburguesa con ensalada

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y yogur

Pan y fruta de temporada

19 Lentejas guisadas a la hortelana

20 Judías verdes con salsa de tomate casera

21 Sopa de ave con estrellitas

15 Patatas estofadas con bacalao

16 Sopa de fideos ecológicos

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado

Albóndigas con cuscús salteado de verduritas

Filete de sajonia a la plancha con patatas dado

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

Tortilla de patatas con ensalada

Delicias de bacalao con arroz pilaf

26 Patatas a la marinera

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

28 Crema de hortalizas eco de temporada

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pavo estofado con arroz integral

Tortilla de patatas con ensalada

Pan y fruta de temporada eco

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y fruta de temporada

29 Coditos con salsa de tomate casera

30 Sopa de guinea con fideos

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN CACAHUETE

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras

14 Crema de puerro y zanahoria

8 Macarrones integrales pomodoro

9 Pastel de verduras y patata casero

Tortilla francesa con calabacín salteado

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Hamburguesa con ensalada

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y yogur

Pan y fruta de temporada

19 Lentejas guisadas a la hortelana

20 Judías verdes con salsa de tomate casera

21 Sopa de ave con estrellitas

15 Patatas estofadas con bacalao

16 Sopa de fideos ecológicos

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado

Albóndigas con cuscús salteado de verduritas

Filete de sajonia a la plancha con patatas dado

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada eco

Tortilla de patatas con ensalada

Delicias de bacalao con arroz pilaf

26 Patatas a la marinera

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

28 Crema de hortalizas eco de temporada

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pavo estofado con arroz integral

Tortilla de patatas con ensalada

Pan y fruta de temporada eco

Pan y yogur

Pan y fruta de temporada eco

Pan y fruta de temporada eco

Pan integral y fruta de temporada

29 Coditos con salsa de tomate casera

30 Sopa de guinea con fideos

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan integral y fruta de temporada

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

Miércoles

MENÚ SIN NUEZ, SIN SÉSAMO

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento de menú todos los días

<p>12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)</p> <p><i>Tortilla francesa con calabacín salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras</p> <p><i>Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>14 Crema de puerro y zanahoria</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con arroz salteado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>15 Patatas estofadas con bacalao</p> <p><i>Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>16 Sopa de fideos ecológicos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>19 Lentejas guisadas a la hortelana</p> <p><i>Salmón al eneldo con zanahoria dado salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>20 Judías verdes con salsa de tomate casera</p> <p><i>Albóndigas con cuscús salteado de verduritas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>21 Sopa de ave con estrellitas</p> <p><i>Filete de sajonia a la plancha con patatas dado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo</p> <p><i>Tortilla de patatas con ensalada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>23 Puré de calabacín y puerro ecológico</p> <p><i>Delicias de bacalao con arroz pilaf</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>26 Patatas a la marinera</p> <p><i>Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>27 Arroz a la jardinera con verduras eco</p> <p><i>Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>28 Crema de hortalizas eco de temporada</p> <p><i>Pavo estofado con arroz integral</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>29 Coditos con salsa de tomate casera</p> <p><i>Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>30 Sopa de guinea con fideos</p> <p><i>Estofado de carne guineana (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo

