

EN ENERO



¡ GUINEA ECUATORIAL !

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

@hostur1993

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

¿Se habrán acabado
las recetas mágicas?

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



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.

**CEIP
HERNÁN CORTÉS**
ALERGIAS E INTOLERANCIAS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

MARTÍN LES PREPARA UN GUIZO
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

Legumbres, 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 huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES

Lácteos
Fruta

FELIZ AÑO

2026



Lunes

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)	13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Tortilla francesa con calabacín salteado	Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada eco

Martes

19 Lentejas guisadas a la hortelana	20 Judías verdes con salsa de tomate casera
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada	Albóndigas con cuscús salteado de verduritas
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada

Miércoles

26 Patatas a la marinera	27 Arroz a la jardinera con verduras eco
Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)	Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada eco

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

Leche como complemento de menú todos los días

MENÚ BASAL

Jueves

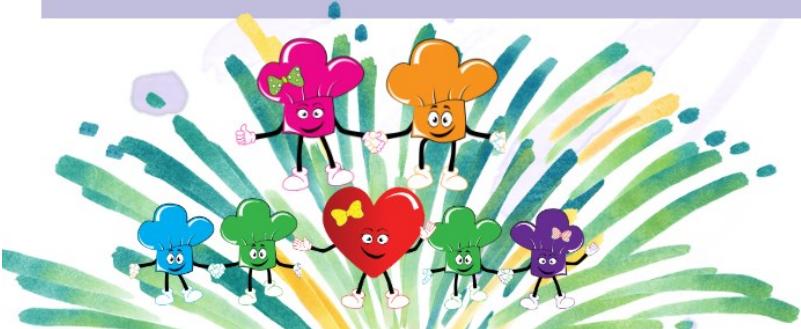
8 Macarrones integrales pomodoro
Hamburguesa con ensalada
Pan integral y yogur

Viernes

9 Lasaña vegetal
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde
Pan y fruta de temporada

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

12 Arroz con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan y yogur natural o plátano

13 Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

19 Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada

Pan y yogur natural o plátano

20 Crema de calabaza

Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

26 Patatas a la marinera

Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural o plátano

27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

Miércoles

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS

Jueves

8 Macarrones (STG) al ajillo

INTEGRAL Hamburguesa de pollo (STG) con ensalada (no tomate)

Pan integral y yogur natural o plátano

9 Pastel de verduras y patata casero (STG)

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

Viernes

16 Sopa de fideos (STG)

Ternera, zanahoria, patata, repollo

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

15 Patatas estofadas con bacalao

INTEGRAL Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

22 Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)

INTEGRAL Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

26 Patatas a la marinera

Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural o plátano

27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

28 Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

29 Coditos (STG) al ajillo

Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

30 Sopa de guinea con fideos (STG)

JORNADA GASTRONÓMICA Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

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

12 Arroz con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan y yogur natural o plátano

13 Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

19 Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada

Pan y yogur natural o plátano

20 Crema de calabaza

Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

26 Patatas a la marinera

Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural o plátano

27 Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

21 Sopa de ave con estrellitas (STG)

Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

28 Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

Miércoles

29 Coditos (STG) al ajillo

Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

Jueves

8 Macarrones (STG) al ajillo

Hamburguesa de pollo (STG) con ensalada (no tomate)

Pan integral y yogur natural o plátano

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

9 Pastel de verduras y patata casero (STG)

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

16 Sopa de fideos (STG)

Ternera, zanahoria, patata, repollo

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

22 Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)

Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

26 Sopa de guinea con fideos (STG)

Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS

Viernes

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





2026



Lunes

Martes

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

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 con sofrito casero (cebolla y ajo) (no tomate)

Tortilla francesa con calabacín salteado

Pan y yogur natural o plátano | 13 | Asado de verduras ecológicas (no tomate, no brócoli)

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 14 | Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 15 | Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP) | 16 | Sopa de fideos (STG)

Ternera, zanahoria, patata, repollo

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) |
| 19 | Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada

Pan y yogur natural o plátano | 20 | Crema de calabaza

Albóndigas de pollo (STG) con cuscús salteado de verduritas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 21 | Sopa de ave con estrellitas (STG)

Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 22 | Tricolor de verduras (coliflor, zanahoria y patata)

Tortilla de patatas con ensalada (no tomate)

Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP) | 23 | Puré de calabacín y puerro ecológico

Bacalao al horno en salsa de verduras (no tomate, no brócoli) con arroz pilaf

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) |
| 26 | Patatas a la marinera

Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural o plátano | 27 | Arroz a la jardinera con verduras eco (no tomate, no brócoli)

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 28 | Crema de hortalizas eco de temporada (no tomate, no brócoli)

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) | 29 | Coditos (STG) al ajillo

Merluza en salsa de zanahoria con verduras (no tomate, no brócoli) salteados

Pan integral y fruta de manzana (Sin LTP) | 30 | Sopa de guinea con fideos (STG)

Magro de cerdo en salsa de zanahoria con patatas

Pan y fruta de manzana (Sin LTP) |
| | | | | | | | | 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

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)	13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Salchichas de pavo al horno con calabacín salteado	Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada eco

Martes

19 Lentejas guisadas a la hortelana	20 Judías verdes con salsa de tomate casera	21 Sopa de ave con fideos (SH)	22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo	23 Puré de calabacín y puerro ecológico
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada	Albóndigas con cuscús salteado de verduritas	Filete de sajonia a la plancha con patatas dado	Pollo asado en salsa con ensalada	Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada	Pan y fruta de temporada eco	Pan y fruta de temporada	Pan y fruta de temporada eco

Miércoles

26 Patatas a la marinera	27 Arroz a la jardinera con verduras eco	28 Crema de hortalizas eco de temporada	29 Coditos (SH) con salsa de tomate casera	30 Sopa de guinea con fideos (SH)
Cinta de lomo de cerdo al horno y ensalada (lechuga y aceitunas)	Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco	Pavo estofado con arroz integral	Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados	Estofado de carne guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y yogur	Pan y fruta de temporada eco	Pan y fruta de temporada eco	Pan y fruta de temporada	Pan y fruta de temporada

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

Leche como complemento de menú todos los días

MENÚ SIN HUEVO

Jueves

8 Macarrones (SH) pomodoro
Hamburguesa con ensalada
Pan y yogur

INTEGRAL

9 Pastel de verduras y patata asada (SH)
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde
Pan y fruta de temporada

Viernes

16 Sopa de fideos (SH)
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y fruta de temporada eco

23 Puré de calabacín y puerro ecológico
Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf
Pan y fruta de temporada eco

30 Sopa de guinea con fideos (SH)
Estofado de carne guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
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

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

Salchichas de pavo al horno con calabacín salteado

Pan y yogur natural, fresa o plátano

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras

Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

20 Judías verdes con salsa de tomate casera

Albóndigas con cuscús salteado de verduritas

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

26 Patatas a la marinera

Cinta de lomo de cerdo al horno y ensalada (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

MENÚ SIN HUEVO, SIN KIWI, SIN FRUTOS SECOS

Jueves

8 Macarrones (SH) pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

9 Pastel de verduras y patata asada (SH)

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Viernes

16 Sopa de fideos (SH)

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

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Bacalao al horno en salsa de verduras con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

Miércoles

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

21 Sopa de ave con fideos (SH)

Filete de Sajonia a la plancha con patatas dado

Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi)

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

Pollo asado en salsa con ensalada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

29 Coditos (SH) con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

30 Sopa de guinea con fideos (SH)

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

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

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

- 12** Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
Tortilla francesa con calabacín salteado
Pan y yogur natural sin azúcar

- 13** Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y fruta de temporada eco

- 19** Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur natural sin azúcar

- 20** Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo casera con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

- 26** Patatas a la marinera
Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)
Pan y yogur natural sin azúcar

- 27** Arroz a la jardinera con verduras eco
Dorada a la plancha con calabaza eco
Pan y fruta de temporada eco

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

Miércoles

- 14** Crema de puerro y zanahoria
Pollo asado en su jugo con salteado de calabacín y berenjena
Pan y fruta de temporada eco

- 15** Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

- 16** Sopa de fideos ecológicos
Garbanzos, ternera, zanahoria
Pan y fruta de temporada eco

- 21** Sopa de ave con estrellitas
Filete de sajonia a la plancha con salteado de calabacín y berenjena
Pan y fruta de temporada eco

- 22** Alubias pintas eco estofadas con verduras
Tortilla francesa con ensalada
Pan integral y fruta de temporada

- 23** Puré de calabacín y puerro ecológico
Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada (lechuga y zanahoria)
Pan y fruta de temporada eco

- 28** Crema de hortalizas eco de temporada
Pavo estofado con salteado de verduras
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
Magro de cerdo en salsa de zanahoria con ensalada variada
Pan y fruta de temporada

MENÚ DIABÉTICA

Jueves

- 8** Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Hamburguesa de pollo casera con ensalada
Pan integral y yogur natural sin azúcar

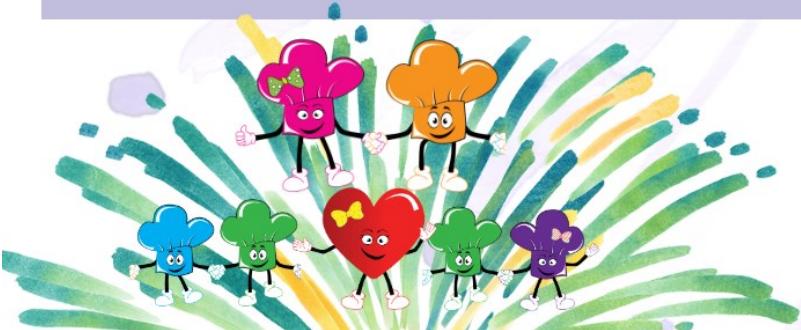
- 9** Pastel de verduras con patata casero
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde
Pan y fruta de temporada

Viernes

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

- 12** Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
Tortilla francesa con calabacín salteado
Pan y yogur natural sin azúcar

- 13** Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y fruta de temporada eco

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

- 14** Crema de puerro y zanahoria
Pollo asado en su jugo con salteado de calabacín y berenjena
Pan y fruta de temporada eco

- 15** Patatas estofadas con verduras
Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

Miércoles

- 16** Sopa de fideos ecológicos
Garbanzos, ternera, zanahoria
Pan y fruta de temporada eco

- 17** Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur natural sin azúcar

- 18** Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo casera con salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

- 19** Sopa de ave con estrellitas
Filete de sajonia a la plancha con salteado de calabacín y berenjena
Pan y fruta de temporada eco

- 20** Alubias pintas eco estofadas con verduras
Tortilla francesa con ensalada
Pan integral y fruta de temporada

- 21** Patatas guisadas con zanahoria
Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)
Pan y yogur natural sin azúcar

- 22** Arroz a la jardinera con verduras eco
Dorada a la plancha con calabaza eco
Pan y fruta de temporada eco

- 23** Crema de hortalizas eco de temporada
Pavo estofado con salteado de verduras
Pan y fruta de temporada eco

- 24** Coditos con salsa de tomate casera
Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados
Pan integral y fruta de temporada

- 25** Sopa de guinea con fideos
Magro de cerdo en salsa de zanahoria con ensalada variada
Pan y fruta de temporada

MENÚ HIPOCALÓRICO

Jueves

- 8** Macarrones integrales con salsa de tomate casera

Hamburguesa de pollo casera con ensalada

Pan integral y yogur natural sin azúcar

- 15** Patatas estofadas con verduras

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

Viernes

- 9** Pastel de verduras con patata casero

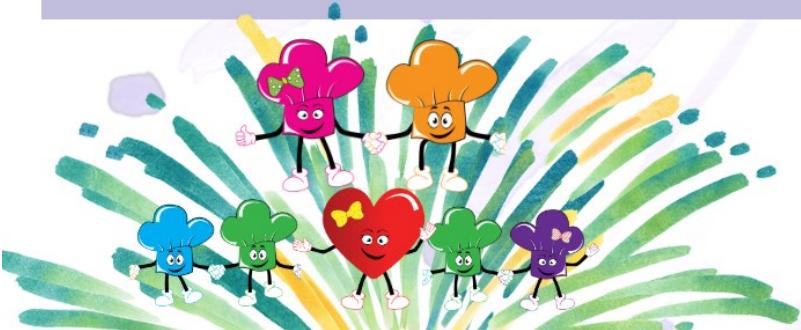
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada

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

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

Tortilla francesa con calabacín
salteado

Pan y yogur

13 Judías blancas ecológicas estofadas
con verduras

Pavo asado en salsa con ensalada de
lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada eco

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Cinta de lomo de cerdo al horno con
zanahoria dado salteada

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada

26 Patatas guisadas con zanahoria

Huevo revuelto con jamón y ensalada
(lechuga y aceitunas)

Pan y yogur

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

Pollo guisado con patatas y calabaza
eco

Pan y fruta de temporada eco



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

Leche como complemento de menú
todos los días

Martes

Miércoles

MENÚ SIN MARISCO

Jueves

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur

15 Patatas estofadas con verduras

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

22 Alubias pintas eco estofadas con
chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada

29 Coditos con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con guisantes
salteados

Pan integral y fruta de temporada

Viernes

9 Pastel de verdura y patata casero

Pollo en salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos

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

Pan y fruta de temporada eco

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Tiras de pollo fritas rebozadas con
arroz pilaf

Pan y fruta de temporada eco

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada

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

12	Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
	Tortilla francesa con calabacín salteado
	Pan y yogur natural, fresa o plátano

Martes

13	Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
	Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y zanahoria
	Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)

Miércoles

14	Crema de puerro y zanahoria
	Pollo asado en su jugo con arroz salteado
	Pan y fruta de temporada ecológica (lavada y pelada) (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón)

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

Jueves

8	Macarrones integrales pomodoro
	Hamburguesa de pollo (SL) con ensalada
	Pan integral y yogur natural, fresa o plátano

Viernes

9	Pastel de verdura y patata casero (SL)
	Pollo en salsa de zanahoria y ensalada verde

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

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

- 12** Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)
Tortilla francesa con calabacín
salteado
Pan (SG) y yogur

- 19** Lentejas (SG) guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada
Pan (SG) y yogur

- 26** Patatas a la marinera
Huevo revuelto con jamón y ensalada
(lechuga y aceitunas)
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

- 20** Judías verdes con salsa de tomate
casera
Albóndigas de pollo (SG) con quinoa
salteada con verduritas
Pan (SG) y fruta de temporada

- 27** Arroz a la jardinera con verduras eco
Dorada a la plancha con patatas
y calabaza eco
Pan (SG) y fruta de temporada eco

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

Miércoles

- 14** Crema de puerro y zanahoria
Pollo asado en su jugo con arroz
salteado
Pan (SG) y fruta de temporada eco

- 21** Sopa de ave con estrellitas (SG)
Filete de sajonia a la plancha con
patatas dado
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

MENÚ SIN GLUTEN

Jueves

- 8** Macarrones (SG) pomodoro
Hamburguesa de pollo (SG) con
ensalada
Pan (SG) y yogur

- 15** Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz
Pan (SG) y fruta de temporada

- 22** Alubias pintas eco estofadas con
chorizo
Tortilla de patatas con ensalada
Pan (SG) y fruta de temporada

- 29** Coditos con salsa de tomate casera
Merluza en salsa de zanahoria con
guisantes salteados
Pan (SG) y fruta de temporada

Viernes

- 9** Pastel de verduras y patata casero (SG)
Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde
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

- 23** Puré de calabacín y puerro ecológico
Bacalao al horno en salsa de verduras
con arroz pilaf
Pan (SG) y fruta de temporada eco

- 30** Sopa de guinea con fideos (SG)
Estofado de carne guineana (magro
de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan (SG) y fruta de temporada



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 LACTOSA

Jueves

Viernes

12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
Tortilla francesa con calabacín salteado
Pan y yogur (SL)

13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y fruta de temporada eco

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

Miércoles

19 Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur (SL)

20 Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

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 de pollo (SL) con ensalada
Pan integral y yogur (SL)

15 Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

9 Pastel de verdura y patata casera (SL)
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde
Pan y fruta de temporada

26 Patatas a la marinera
Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)
Pan y yogur (SL)

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 guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y fruta de temporada



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

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

12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
Tortilla francesa con calabacín salteado
Pan y yogur (SL)

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 de pollo (SL) con ensalada
Pan integral y yogur (SL)

9 Pastel de verdura y patata casera (SL)
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 salteada
Pan y yogur (SL)

20 Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

21 Sopa de ave con estrellitas
Filete de sajonia a la plancha con patatas dado
Pan y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos
Garbanzos, zanahoria, ternera, patata
Pan y fruta de temporada eco

26 Patatas a la marinera
Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)
Pan y yogur (SL)

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 guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y fruta de temporada

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

Miércoles

Jueves

Viernes

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 PROTEÍNA DE LECHE DE VACA

Jueves

Viernes

12 Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
Tortilla francesa con calabacín salteado
Pan y yogur de soja

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 de pollo (SL) con ensalada
Pan integral y yogur de soja

9 Pastel de verdura y patata casera (sin leche)
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 salteada
Pan y yogur de soja

20 Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo (SL) con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

21 Sopa de ave con estrellitas (con caldo vegetal)
Filete de sajonia a la plancha con patatas dado
Pan y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)
Garbanzos, zanahoria, patata, repollo
Pan y fruta de temporada eco

26 Patatas a la marinera
Huevos revueltos y ensalada (lechuga y aceitunas)
Pan y yogur de soja

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 (con caldo vegetal)
Estofado de carne de cerdo guineano (magro de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y fruta de temporada

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

- 12** Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
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

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

Miércoles

- 19** Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur

- 20** Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndiga de pollo con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

- 21** Sopa de ave con estrellitas (con caldo vegetal)
Pollo guisado con patatas dado
Pan y fruta de temporada eco

MENÚ SIN CERDO

Jueves

- 8** Macarrones integrales pomodoro
Hamburguesa de pollo con ensalada
Pan integral y yogur

- 15** Patatas estofadas con bacalao
Pavo asado en salsa y ensalada de lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada

Viernes

- 9** Lasaña vegetal
Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde
Pan y fruta de temporada
- 16** Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)
Garbanzos, ternera, zanahoria, patata
Pan y fruta de temporada eco

- 26** Patatas a la marinera
Huevos revueltos 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 (con caldo vegetal)
Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y fruta de temporada



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

- 12** Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
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

- 19** Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur

- 20** Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

- 26** Patatas a la marinera
Huevos revueltos 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

MENÚ SIN CERDO, SIN FRUTOS SECOS, SIN CACAHUETE

Jueves

- 8** Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa de pollo con ensalada

Pan integral y yogur

- 15** Patatas estofadas con bacalao

Pavo asado en salsa y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

- 9** Pastel de verdura y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

- 16** Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, ternera, zanahoria, patata

Pan y fruta de temporada eco

- 22** Alubias pintas eco estofadas con verduras

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

INTEGRAL

- 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 (con caldo vegetal)

Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan y fruta de temporada

INTEGRAL

- 30** Sopa de guinea con fideos (con caldo vegetal)

Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)

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

- 12** Arroz con sofrito casero (cebolla, ajo y tomate)
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

- 19** Lentejas guisadas a la hortelana
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada
Pan y yogur

- 20** Judías verdes con salsa de tomate casera
Albóndigas de pollo con cuscús salteado de verduritas
Pan y fruta de temporada

- 26** Patatas a la marinera
Huevos revueltos 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

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

Leche como complemento de menú todos los días

Martes

Miércoles

MENÚ SIN CERDO, SIN CACAHUETE

Jueves

Viernes

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa de pollo con ensalada

Pan integral y yogur

9 Pastel de verdura y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada

14 Crema de puerro y zanahoria

15 Pollo asado en su jugo con arroz salteado

Pan y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao

16 Pavo asado en salsa y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, ternera, zanahoria, patata

Pan y fruta de temporada eco

19 Lentejas guisadas a la hortelana

21 Judías verdes con salsa de tomate casera

22 Albóndigas de pollo con cuscús salteado de verduritas

23 Pollo guisado con patatas dado

Pan y fruta de temporada eco

22 Alubias pintas eco estofadas con verduras

23 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

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

28 Crema de hortalizas eco de temporada

29 Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada eco

29 Coditos con salsa de tomate casera

30 Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan integral y fruta de temporada

30 Sopa de guinea con fideos (con caldo vegetal)

Estofado de pollo guineano (pollo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan y fruta de temporada



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)	13 Judías blancas ecológicas estofadas con verduras
Tortilla francesa con calabacín salteado	Merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y yogur natural, fresa o plátano	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

14 Crema de puerro y zanahoria	15 Patatas estofadas con bacalao
Pollo asado en su jugo con arroz salteado	Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz
Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)	Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

16 Sopa de fideos ecológicos	17 Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

18 Lentejas guisadas a la hortelana	19 Judías verdes con salsa de tomate casera
Salmón al eneldo con zanahoria dado salteada	Albóndigas con cuscús salteado de verduritas
Pan y yogur natural, fresa o plátano	Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

20 Sopa de ave con estrellitas	21 Filete de sajonia a la plancha con patatas dado
Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo	23 Puré de calabacín y puerro ecológico
Tortilla de patatas con ensalada	Delicias de bacalao con arroz pilaf
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

24 Patatas a la marinera	25 Arroz a la jardinera con verduras eco
Huevo revuelto con jamón y ensalada (lechuga y aceitunas)	Dorada a la plancha con patatas y calabaza eco
Pan y yogur natural, fresa o plátano	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

26 Crema de hortalizas eco de temporada	27 Pavo estofado con arroz integral
Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)	Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

28 Coditos con salsa de tomate casera	29 Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)
Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)	Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN

Jueves

Viernes

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur natural, fresa o plátano

9 Lasaña vegetal

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

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

INTEGRAL

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

16 Sopa de fideos ecológicos

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

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Delicias de bacalao con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada ecológica (melocotón sin piel)

24 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada (melocotón sin pie)

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

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

Tortilla francesa con calabacín
salteado

Pan y yogur natural, fresa o plátano

13 Judías blancas ecológicas estofadas
con verduras

Merluza a la andaluza con
ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada ecológica
(melocotón sin piel) (no kiwi)

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada (melocotón
sin piel) (no kiwi)

26 Patatas a la marinera

Huevo revuelto con jamón y ensalada
(lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

27 Arroz a la jardinera con verduras eco

Dorada a la plancha con patatas
y calabaza eco

Pan y fruta de temporada ecológica
(melocotón sin piel) (no 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

Miércoles

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz
salteado

Pan y fruta de temporada ecológica
(melocotón sin piel) (no kiwi)

21 Sopa de ave con estrellitas

Filete de sajonia a la plancha con
patatas dado

Pan y fruta de temporada ecológica
(melocotón sin piel) (no kiwi)

28 Crema de hortalizas eco de
temporada

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada ecológica
(melocotón sin piel) (no kiwi)

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada
(melocotón sin piel) (no kiwi)

22 Alubias pintas eco estofadas con
chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada
(melocotón sin piel) (no kiwi)

29 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con
guisantes salteados

Pan integral y fruta de temporada
(melocotón sin piel) (no kiwi)

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada (melocotón
sin piel) (no kiwi)

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN, SIN KIWI

Jueves

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur natural, fresa o
plátano

Viernes

9 Lasaña vegetal

Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada (melocotón
sin piel) (no kiwi)



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

12 Arroz ibérico (chorizo, cebolla, tomate, ajo)
Tortilla francesa con calabacín
salteado
Pan y yogur natural

19 Lentejas guisadas a la hortelana
Merluza al eneldo con zanahoria
dado salteada
Pan y yogur natural

26 Patatas guisadas con zanahoria
Huevo revuelto con jamón y ensalada
(lechuga y aceitunas)
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)

20 Crema de calabaza
Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas
Pan y fruta de temporada (manzana o
pera pelada)

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)

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)

Martes

14 Crema de puerro y zanahoria
Pollo asado en su jugo con arroz
salteado
Pan y fruta de temporada ecológica
(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)

28 Crema de hortalizas eco de
temporada
Pavo estofado con arroz integral
Pan y fruta de temporada ecológica
(manzana o pera pelada)

15 Patatas estofadas con bacalao
Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz
Pan integral y fruta de temporada
(manzana o pera pelada)

22 Alubias pintas eco estofadas con
chorizo
Tortilla de patatas con ensalada
Pan integral y fruta de temporada
(manzana o pera pelada)

29 Coditos con salsa de tomate casera
Merluza en salsa de zanahoria con
guisantes salteados
Pan integral y fruta de temporada
(manzana o pera pelada)

9 Pastel de verduras y patata casero
Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde
Pan 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)

30 Sopa de guinea con fideos
Estofado de carne guineana (magro de
cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)
Pan y fruta de temporada (manzana o
pera pelada)

Miércoles

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

INTEGRAL

JORNADA GASTRONÓMICA

Jueves

Viernes



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

MENÚ SIN FRUTOS SECOS, 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

Miércoles

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

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur natural, fresa o plátano

9 Pastel de verduras y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)

16 Sopa de fideos ecológicos

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

Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)

22 Alubias pintas eco estofadas con chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Delicias de bacalao con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada ecológica (no melocotón) (no kiwi)

29 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con guisantes salteados

Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

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

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

Miércoles

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



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

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

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada

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

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz
salteado

Pan y fruta de temporada eco

21 Sopa de ave con estrellitas

Filete de sajonia a la plancha con
patatas dado

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

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

22 Alubias pintas eco estofadas con
chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan integral y fruta de temporada

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos

9 Pastel de verduras y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada

17 Pan integral y yogur

18 Pan integral y fruta de temporada

23 Pan y fruta de temporada eco

24 Pan integral y fruta de temporada

25 Pan y fruta de temporada eco

26 Pan y fruta de temporada eco

27 Pan y fruta de temporada eco

28 Pan y fruta de temporada eco

29 Pan y fruta de temporada

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

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

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada

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

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz
salteado

Pan y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos

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

Pan y fruta de temporada eco

21 Sopa de ave con estrellitas

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

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 guineano (magro
de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan y fruta de temporada

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

Leche como complemento de menú
todos los días

Martes

Miércoles

MENÚ SIN AVELLANA

Jueves

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur

Viernes

9 Pastel de verduras y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada

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



FELIZ AÑO

2026



Lunes

Martes

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

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada

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

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

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz
salteado

Pan y fruta de temporada eco

MENÚ SIN CACAHUETE

Jueves

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan integral y yogur

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan integral y fruta de temporada

Viernes

9 Pastel de verduras y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos

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

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

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 guineano (magro
de cerdo, garbanzos, zanahoria y patata)

Pan y fruta de temporada

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

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

19 Lentejas guisadas a la hortelana

Salmón al eneldo con zanahoria
dado salteada

Pan y yogur

20 Judías verdes con salsa de tomate
casera

Albóndigas con cuscús salteado de
verduritas

Pan y fruta de temporada

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

14 Crema de puerro y zanahoria

Pollo asado en su jugo con arroz
salteado

Pan y fruta de temporada eco

15 Patatas estofadas con bacalao

Lomo a la plancha y ensalada de
lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

16 Sopa de fideos ecológicos

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

Pan y fruta de temporada eco

22 Alubias pintas eco estofadas con
chorizo

Tortilla de patatas con ensalada

Pan y fruta de temporada

23 Puré de calabacín y puerro ecológico

Delicias de bacalao con arroz pilaf

Pan y fruta de temporada eco

29 Coditos con salsa de tomate casera

Merluza en salsa de zanahoria con
guisantes salteados

Pan y fruta de temporada

30 Sopa de guinea con fideos

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

Pan y fruta de temporada

28 Crema de hortalizas eco de
temporada

Pavo estofado con arroz integral

Pan y fruta de temporada eco

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



MENÚ SIN NUEZ, SIN SÉSAMO

Jueves

8 Macarrones integrales pomodoro

Hamburguesa con ensalada

Pan y yogur

INTEGRAL

Viernes

9 Pastel de verduras y patata casero

Merluza con salsa de zanahoria y
ensalada verde

Pan y fruta de temporada