GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte

C.E.I.P. Víctor Mendoza

MENÚ DEL COMEDOR ESCOLAR. NOVIEMBRE DE 2026.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
FESTIVO	Arroz[1,2,3] de verduras 266/ 307Kcal Bacalao[4] al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Yogur [6] 557/ 616 Kcal	Alubias con hortalizas 188/ 243 Kcal Salmón[4] al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 555/ 673 Kcal	Macarrones[1] con tomate y queso[6] 266/304 Kcal Pollo asado con ensalada (lechuga, zanahoria y olivas) 202 / 308 Kcal Fruta 590/ 759 Kcal	Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Albóndigas[1] en salsa 283/ 378 Kcal Fruta 584/ 716 Kcal
9	10	11	12	13
Lentejas con arroz 210/ 282 Kcal Pechuga de pollo empanada[1,2] con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 252/ 322 Kcal Yogur [6] 604/ 746 Kcal	Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Estofado de pavo con verduras 193/ 264 Kcal Fruta 531/ 641 Kcal	Sopa[1] de cocido 218/ 268 Kcal Tortilla[2] de patata con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 257/ 267 Kcal Fruta 597/ 682 Kcal	Coliflor con patata 179/ 191 Kcal Salmón[4] al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 577/ 657 Kcal	Garbanzos con huevo duro[2] 250/ 322 Kcal Pollo asado con ensalada (lechuga, zanahoria y olivas) 202 / 308 Kcal Fruta 574/ 777 Kcal
16	17	18	19	20
Crema[6] de calabacín 199/ 229 Kcal Lomo empanado[1,2] con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 272/ 305 Kcal Yogur[6] 593/ 681 Kcal	Guisantes salteados con jamón serrano 254/ 329 Kcal Anillas de calamar[1.2.5] con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 234/ 294 Kcal Fruta 610 / 770 Kcal	Espaguetis[1] con tomate y queso[6] 266/304 Kcal Merluza[4] al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal	Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Pollo al chilindrón 197/ 264 Kcal Fruta 529/ 634 Kcal	Alubias con hortalizas 188/ 243 Kcal Salmón[4] al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 555/ 673 Kcal
23	24	25	26	27
Coliflor con patata 179/ 191 Kcal Longaniza[1,13] con tomate triturado 254/303 Kcal Fruta 586/ 674 Kcal	Caldo de pollo con arroz 215/ 264 Kcal Tortilla[2] de patata con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 257/ 267 Kcal Yogur[6] 614/ 673 Kcal	Lentejas con arroz 210/ 282 Kcal Bacalao[4] al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Fruta 512/ 629 Kcal	Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Pollo asado con champiñones 206/ 277 Kcal Fruta 513/ 621 Kcal	Macarrones[1] con tomate y queso[6] 266/304 Kcal Merluza[4] al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal
30				
Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Pechuga de pollo empanada[1,2] con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 252/ 322 Kcal Fruta 584 / 692 Kcal				

- Los menús pueden sufrir variaciones por causas ajenas a nuestra voluntad.
- Menú supervisado por **Yoana Terés Castel, Dietista-Nutricionista. N.º Colegiada: ARA00105**.
- Para más información consulta el apartado Comedor escolar, en **www.ceipvictormendoza.es**

ALERGENOS						
1.GLUTEN	2.HUEVO	3.CRUSTÁCEOS	4.PESCADO	5.MOLUSCOS	6.LACTOSA	7.FRUTOS DE CÁSCARA
8 CACAHUETE	9.SOJA	10.APIO	11.MOSTAZA	12.SÉSAMO	13.SULFITOS	14.ALTRAMUCES

