DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento verde Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** FIESTA	**4** FIESTA
7 FIESTA	**8** FIESTA	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con panaderas Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** FIESTA	**24** FIESTA	**25** FIESTA
28 FIESTA	**29** FIESTA	**30** FIESTA	**31** FIESTA	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles!

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

2 AÑOS

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento verde Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** FIESTA	**4** FIESTA
7 FIESTA	**8** FIESTA	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con panaderas Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** FIESTA	**24** FIESTA	**25** FIESTA
28 FIESTA	**29** FIESTA	**30** FIESTA	**31** FIESTA	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, **queso sin lactosa** y pimiento Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate **gratinado con queso sin lactosa** Limanda al horno con panaderas **Natillas caseras sin lactosa**	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, **queso fresco sin lactosa** y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón **Tortilla de zanahoria y pavo** **Yogur sin lactosa**	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras Fruta	**17** **Puré de acelgas, espinacas y patata** Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas **Turrón sin lactosa** *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA

NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

CELIAQUÍA

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con **nueces troceadas** **Lomo de cerdo con mozzarella y pimientos verdes** Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con panaderas Natillas caseras	**10** **Fideuá sin gluten** de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y **nueces troceadas** Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos **Anchoas albardadas (con maicena)** con pisto de verduras Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** **Tallarines sin gluten** con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y **arroz** **Filete de ternera** con patatas **Turrón sin gluten** *¡FELIZ NAVIDAD!* *¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA

NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

ALERGIA LEGUMBRE

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas **Arroz con verduras** Fruta	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con boniato Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas **sin guisantes** Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y crutones **Patatas guisadas con huevo, cebolla y zanahoria** Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 **Judías verdes con champiñones y huevo cocido** Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

ALERGIA FRUTA

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con panaderas Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
14 Ensalada de lechuga, tomate, **remolacha**, queso feta y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

ALERGIA PESCADO

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento Fruta	**2** Ensalada mixta con **pavo** y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella **Muslo de pollo con patata** Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con **pollo** Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos **Pechuga de pollo con pisto de verduras** Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja **Tortilla de calabacín y pavo** Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz **Hamburguesa de pollo con** salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

INTOLERANCIA A LA FRUCTOSA

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, **queso sin lactosa** y pimiento **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado **con queso sin lactosa** Limanda al horno con panaderas **Natillas caseras sin lactosa**	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas y guisantes **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
14 Ensalada de lechuga, tomate, **remolacha**, **queso fresco sin lactosa** y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y **pavo** **Yogur sin lactosa**	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, **aceitunas** y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**17** **Puré de acelgas, espinacas y patata** Pechuga de pavo con pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**18** Tallarines con verduras en juliana **y salsa de tomate** Bacalao al horno con limón **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas **Turrón sin lactosa** *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — Nutrición mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

MULTIALÉRGICO

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**2** Ensalada mixta con **pavo** y aceitunas **Arroz con verduras** **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**3** **FIESTA**	**4** **FIESTA**
7 **FIESTA**	**8** **FIESTA**	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella **Muslo de pollo con patata** Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con **pollo** Tortilla de champiñones y jamón **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas **sin guisantes** **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
14 Ensalada de lechuga, tomate, **remolacha**, queso feta y crutones **Patatas guisadas con huevo, cebolla y zanahoria** **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos **Pechuga de pollo con pisto de verduras** **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja **Tortilla de calabacín y pavo** **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**
21 **Judías verdes con champiñones y huevo cocido** **Hamburguesa de pollo con** salsa de tomate y pimientos **Fruta (la que pueda ingerir según su alergia)**	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** **FIESTA**	**24** **FIESTA**	**25** **FIESTA**
28 **FIESTA**	**29** **FIESTA**	**30** **FIESTA**	**31** **FIESTA**	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.

DICIEMBRE 2026

Curso 2026-2027

ALERGIA BERENJENA

"Nuestros menús están preparados con hortaliza y verdura aliñada o cocinada exclusivamente con AOVE"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de borraja, calabacín y patata con picatostes Libritos de lomo, queso y pimiento Fruta	**2** Ensalada mixta con atún y aceitunas Lentejas con arroz y calabaza Fruta	**3** FIESTA	**4** FIESTA
7 FIESTA	**8** FIESTA	**9** Brócoli con base de salsa de tomate gratinado con mozzarella Limanda al horno con panaderas Natillas caseras	**10** Fideuá de verduras con pota Tortilla de champiñones y jamón Fruta	**11** Crema de calabaza, zanahoria y puerro Estofado de pavo con patatas Fruta
14 Ensalada de lechuga, tomate, pera, queso feta y crutones Garbanzos con cuscús y verduritas Fruta	**15** Menestra de verduras con taquitos de jamón Tortilla de zanahoria y queso mozzarella Yogur	**16** Ensalada de arroz, tomate, pepino, maíz y canónigos Anchoas albardadas con pisto de verduras Fruta	**17** Crema de acelgas, espinacas y queso crema Pechuga de pavo con pimientos Fruta	**18** Tallarines con verduras en juliana y salsa de soja Bacalao al horno con limón Fruta
21 Guisantes con champiñones, huevo cocido y arroz Merluza en salsa de tomate y pimientos Fruta	**22** Sopa de pollo y estrellitas Escalope casero de ternera con patatas Turrón *¡FELIZ NAVIDAD! ¡A DISFRUTAR!*	**23** FIESTA	**24** FIESTA	**25** FIESTA
28 FIESTA	**29** FIESTA	**30** FIESTA	**31** FIESTA	



"Una alimentación equilibrada, es la base necesaria para el buen desarrollo físico, intelectual y social de nuestros peques ¡Ayudémosles a crecer sanos y felices!"

Claret LARRAONA — NUTRICIÓN mirai asesoramiento y consulta

*Nuestros menús pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la disponibilidad de los productos.