

DICIEMBRE 2025 VEGETARIANO/ **VEGANO**



Consejo del mes

Para una Navidad vegana nutritiva, es importante equilibrar la ingesta de proteínas (legumbres, tofu, seitán), grasas saludables (frutos secos, aguacate) y carbohidratos complejos (cereales integrales, verduras, frutas). Se pueden preparar platos tradicionales veganizados como ensaladas con frutos secos y aguacate, "asados" de legumbres, o cremas y sopas a base de verduras de temporada



Espaguetis con tomate

Fish vegano con verduras al horno

Fruta del tiempo

Bocadillo de aceite



Ensalada de garbanzos

Huevos con mayonesa Ensalada

de lechuga y maíz/ensalada

Fruta del tiempo

Yogur

X/03

Crema de zanahorias

Hamburguesa vegana con patatas fritas.

Fruta del tiempo

Bocadillo de mermelada

V/05

A Patatas guisadas a lo pobre 📤 Ensalada completa (crema

de calabacín)

Albóndigas veganas con arroz salteado

Fruta del tiempo

Bocadillo de crema de cacahuetes

V/12

Lentejas con arroz

Salchichas veganas. Coliflores salteadas

Fruta del tiempo

Bocadillo de crema de cacahuetes

L/08



M/09

Espaguetis boloñesa vegana (soja texturizada)

Fish vegano con verduras a la plancha

Yogur / Yogur vegano

Fruta del tiempo

X/10



Hamburguesa vegana con ensalada

Fruta del tiempo

Bocadillo de aceite

J/11

Brócoli con bechamel y queso rallado /crema de brócoli

J/04

Salchichas veganas.

Natillas / Yogur vegano

Tomate aliñado

Fruta del tiempo

Albóndigas veganas en salsa con zanahorias. Fruta del tiempo

J/18

Garbanzos con verduras

Albóndigas veganas con

Yogur

L/15



Fish vegano Pimientos asados

Fruta del tiempo

Bocadillo de queso/ bocadillo de mermelada

M/16

Ensalada mixta (crema de

Pizza margarita/ salchichas veganas con patatas

Fruta del tiempo

X/17

Arroz con verduras

Hamburguesa vegana.

Fruta del tiempo

Bocadillo de crema de cacahuetes

Natillas/ Yogur vegano Fruta del tiempo

champiñones

V/19



VACACIONES

DE NAVIDAD

V/26

L/22



ALTILLO



M/23





X/24



ALTILLO





ALTILLO

J/25

ALTILLO