



MENU BASAL		septiembre 2026		
LUNES 1	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
- Arroz con tomate - Pollo a la plancha - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Lentejas con calabaza - Tortilla francesa (3) - Salchichas baby - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Macarrones boloñesa (1,3,6,10) - Merluza a la romana (1,3,4) - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Ensalada de patata, zanahoria ECO, huevo (3) - Peques: patatas guisadas - Albóndigas con tomate (6) - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Vichyssoise (7) - Cinta de lomo plancha - Arroz integral - Fruta de temporada ECO Pan: Blanco (1)
Kcal : 668 Pr 28 H: 84 Lp: 28	Kcal : 701 Pr 24 H: 69 Lp: 36	Kcal : 714 Pr 29 H: 79 Lp: 31	Kcal : 698 Pr 34 H: 65 Lp: 32	Kcal : 631 Pr 20 H: 61 Lp: 29
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
- Crema de zanahoria ECO - San Jacobo casero (1,3,7,8) - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Guiso de garbanzos - Tortilla de patata (3) - Tomate y queso (7) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Spaguetti a los tres quesos(1,3,6,7, 10) - Jamonicitos de pollo asado - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Judías verdes con tomate - Hamburguesa de ternera - Patatas fritas - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Arroz milanese - Merluza en salsa (4) - Guisantes rehogados - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal :706 Pr 22 H: 69 Lp: 39	Kcal : 630 Pr 24 H: 66 Lp: 29	Kcal : 689 Pr 31 H: 71 Lp: 28	Kcal : 719 Pr 24 H:55 Lp: 45	Kcal : 646 Pr 33 H:82 Lp: 17
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
- Estofado de lentejas ECO - Huevos al plato (3) - Lechuga, zanahoria, brotes de soja - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Arroz 3 delicas - Albóndigas jardinera (6) - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de calabacín - Varitas de merluza y calamares(1,3,4,14) - Pasta integral rehogada (1,3,6,10) - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Gazpacho con picatostes (1) - Contramuslos de pollo al limón - Patata asada - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Sopa de fideos (1,3,6,10) - Magro con tomate - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal :708 Pr 28 H: 84 Lp: 27	Kcal : 676 Pr 20 H: 53 Lp: 38	Kcal : 661 Pr 24 H: 84 Lp: 21	Kcal : 709 Pr 32 H: 84 Lp: 25	Kcal : 642 Pr 28 H: 64 Lp: 25
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
- Pasta bacon y tomate(1,3,6,10) - Tortilla francesa (3) - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Brócoli rehogado - Pollo empanado (1,3,8) - Cus cus (1) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de 5 verduras - Bacalao con tomate (4) - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)		
Kcal : 718 Pr 23 H: 76 Lp: 37	Kcal : 692 Pr 30 H: 68 Lp: 31	Kcal : 627 Pr 25 H: 79 Lp: 16		



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuètes | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramuces | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio



Alérgicos HUEVO		septiembre 2026		
LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
- Arroz con tomate - Pollo a la plancha - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Lentejas con calabaza - Filete de ternera plancha - Salchichas baby - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Macarrones boloñesa (1,6, 10) - Merluza a frita (1,4) - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Ensalada de patata, zanahoria ECO, - Peques: patatas guisadas - Albóndigas con tomate (6) - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Vichyssoise (7) - Cinta de lomo plancha - Arroz integral - Fruta de temporada ECO Pan: Blanco (1)
Kcal : 668 Pr 28 H: 84 Lp: 28	Kcal : 701 Pr 24 H: 69 Lp: 36	Kcal : 714 Pr 29 H: 79 Lp: 31	Kcal : 698 Pr 34 H: 65 Lp: 32	Kcal : 631 Pr 20 H: 61 Lp: 29
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
- Crema de zanahoria ECO - San Jacobo casero (1,3,7,8) - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Guiso de garbanzos - Pollo a la plancha - Tomate y queso (7) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Spaguetti a los tres quesos(1,7,10) - Jamonicitos de pollo asado - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Judías verdes con tomate - Hamburguesa de ternera - Patatas fritas - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Arroz milanese - Merluza en salsa (4) - Guisantes rehogados - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal : 706 Pr 22 H: 69 Lp: 39	Kcal : 630 Pr 24 H: 66 Lp: 29	Kcal : 689 Pr 31 H: 71 Lp: 28	Kcal : 719 Pr 24 H: 55 Lp: 45	Kcal : 646 Pr 33 H: 82 Lp: 17
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
- Estofado de lentejas ECO - Cinta de lomo - Lechuga, zanahoria, brotes de soja - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Arroz 3 delicas - Albóndigas jardinera (6) - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de calabacín - Merluza al horno (4) - Pasta integral rehogada (1,6,10) - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Gazpacho con picatostes (1) - Contramuslos de pollo al limón - Patata asada - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Sopa de fideos (1,6,10) - Magro con tomate - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal : 708 Pr 28 H: 84 Lp: 27	Kcal : 676 Pr 20 H: 53 Lp: 38	Kcal : 661 Pr 24 H: 84 Lp: 21	Kcal : 709 Pr 32 H: 84 Lp: 25	Kcal : 642 Pr 28 H: 64 Lp: 25
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
- Pasta bacon y tomate(1,3,6,10) - Hamburguesa de ternera plancha - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Brócoli rehogado - Pollo empanado (1,8) - Cus cus (1) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de 5 verduras - Bacalao con tomate (4) - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)		
Kcal : 718 Pr 23 H: 76 Lp: 37	Kcal : 692 Pr 30 H: 68 Lp: 31	Kcal : 627 Pr 25 H: 79 Lp: 16		



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuets | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramuces | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio



Alérgicos PESCADO		septiembre 2026		
LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
- Arroz con tomate - Pollo a la plancha - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Lentejas con calabaza - Tortilla francesa (3) - Salchichas baby - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Macarrones boloñesa (1,3,6,10) - Filete de ternera plancha - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Ensalada de patata, zanahoria ECO, huevo (3) - Peques: patatas guisadas - Albóndigas con tomate (6) - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Vichyssoise (7) - Cinta de lomo plancha - Arroz integral - Fruta de temporada ECO Pan: Blanco (1)
Kcal : 668 Pr 28 H: 84 Lp: 28	Kcal : 701 Pr 24 H: 69 Lp: 36	Kcal : 714 Pr 29 H: 79 Lp: 31	Kcal : 698 Pr 34 H: 65 Lp: 32	Kcal : 631 Pr 20 H: 61 Lp: 29
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
- Crema de zanahoria ECO - San Jacobo casero (1,3,7,8) - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Guiso de garbanzos - Tortilla de patata (3) - Tomate y queso (7) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Spaguetti a los tres quesos(1,3,6,7, 10) - Jamonicitos de pollo asado - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Judías verdes con tomate - Hamburguesa de ternera - Patatas fritas - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Arroz milanese - Filete de pollo plancha - Guisantes rehogados - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal :706 Pr 22 H: 69 Lp: 39	Kcal : 630 Pr 24 H: 66 Lp: 29	Kcal : 689 Pr 31 H: 71 Lp: 28	Kcal : 719 Pr 24 H:55 Lp: 45	Kcal : 646 Pr 33 H:82 Lp: 17
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
- Estofado de lentejas ECO - Huevos al plato (3) - Lechuga, zanahoria, brotes de soja - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Arroz 3 delicas - Albóndigas jardinera (6) - Lechuga, tomate, cebolla crujiente - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de calabacín - Cinta de lomo - Pasta integral rehogada (1,3,6,10) - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Gazpacho con picatostes (1) - Contramuslos de pollo al limón - Patata asada - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	- Sopa de fideos (1,3,6,10) - Magro con tomate - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal :708 Pr 28 H: 84 Lp: 27	Kcal : 676 Pr 20 H: 53 Lp: 38	Kcal : 661 Pr 24 H: 84 Lp: 21	Kcal : 709 Pr 32 H: 84 Lp: 25	Kcal : 642 Pr 28 H: 64 Lp: 25
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
- Pasta bacon y tomate(1,3,6,10) - Tortilla francesa (3) - Lechuga, zanahoria y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)	- Brócoli rehogado - Pollo empanado (1,3,8) - Cus cus (1) - Yogur (7) Pan: Blanco (1)	- Crema de 5 verduras - Hamburguesa de ternera plancha - Lechuga, remolacha y maíz - Fruta variada de temporada Pan: Integral (1)		
Kcal : 718 Pr 23 H: 76 Lp: 37	Kcal : 692 Pr 30 H: 68 Lp: 31	Kcal : 627 Pr 25 H: 79 Lp: 16		



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuètes | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramucos | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio