

MENÚ SIN CRUSTÁCEOS/MOLUSCOS

octubre 2026

Educamos *Acompañamos*

SEMANA 1	1º PLATO					Jueves 1	Viernes 2		
	2º PLATO					CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA Y PATATA	LENTEJAS A LA JARDINERA		
	GUARNICIÓN					JAMONCITOS DE POLLO ASADO A LA SALSABARBACOA	LIMANDA CON REBOZADO CASERO		
	POSTRE					PATATA COCIDA ALIÑADA CON ACEITE DE OLIVAPLÁTANO/PAN	ENSALADA CON TOMATEFRUTA DEL TIEMPO/PAN INTEGRAL		
SEMANA 2	1º PLATO	Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9			
	2º PLATO	MACARRONES A LA BOLOÑESA	ACELGAS CON PATATA Y REHOGADAS CON AJO	PURÉ DE PÁTATA CON PICATOSTES	GARBANZOS CON VERDURAS DE LA HUERTA Y	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS			
	GUARNICIÓN	PECHUGA a la PLANCHA	ESTOFADO DE PAVO AL ESTILO DE LA CASAZANAHORIA BABY Y GUISANTES	PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA	HUEVO DURO	ALBÓNDIGAS CON TOMATE			
	POSTRE	ENSALADA CON HUEVO DURO	YOGUR/PAN	ENSALADA ILUSTRADA	SAN JACOBO CASERO	PATATAS FRITAS			
SEMANA 3	1º PLATO	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16			
	2º PLATO	FESTIVO				FESTIVO			
	GUARNICIÓN	FESTIVO				FESTIVO			
	POSTRE	FESTIVO				FESTIVO			
SEMANA 4	1º PLATO	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Miércoles 22	Miércoles 23			
	2º PLATO	SOPA DE POLLO CON MARAVILLA	ARROZ INTEGRAL CON VERDURA	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA CON OPCIÓND	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURA	JUDÍA VERDE CON PATATA			
	GUARNICIÓN	GARBANZOS SALTEADOS CON PATATA DADO	POLLO ASADO EN SALSAD	LOMO EMPANADO	TORTILLA DE PATATA	HAMBURGUESA MIXTA EN SALSAD			
	POSTRE	FRUTA FRESCA/PAN	ENSALADA CON TOMATE	PATATA COCIDA	ENSALADA ILUSTRADA CON ATÚN	YOGUR/PAN INTEGRAL			
SEMANA 5	1º PLATO	Lunes 26	Martes 27	Miércoles 28	Jueves 29	Viernes 30			
	2º PLATO	ACELGAS REHOGADAS	ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO Y VERDURAS	ARROZ CON TOMATE	PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE CALABACÍN CON PATATA			
	GUARNICIÓN	LOMO SAJONIA AL HORNO	PECHUGA DE POLLO MILANESA	CINTA DE LOMO FRESCO A LA JARDINERA	PECHUGA A LA PLANCHA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS			
	POSTRE	YOGUR/PAN	LECHUGA CON AGUACATE	ENSALADA ILUSTRADA	PIMIENTOS	PLÁTANO/PAN INTEGRAL			

Este menú está elaborado cumpliendo la normavita vigente en el Real Decreto 315/2025 referido a las frecuencias de consumo y grupos de alimentos.

LA VALORACIÓN CALÓRICA ESTÁ CALCULADA PARA NIÑOS/AS DE 9 A 13 AÑOS. LA VALORACIÓN PARA LA FRANJA DE 3 A 8 AÑOS CORRESPONDE AL 80% DE LO DETALLADO EN ESTE MENÚ, EN EL RANGO DE 14 A 18 AÑOS A UN 38% MÁS DE LOS INDICADOS. EN LA ETAPA DE 2 AÑOS CORRESPONDE A UN 55% MENOS DE LO DETALLADO EN EL MENÚ.

Para consultar el detalle de los alérgenos presentes en cada plato, consulte el archivo "Alérgenos - Carta Web".