



MENÚ SIN HUEVO

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 SALSA BARBACOA	LIMANDA PLANCHA						
	POSTRE					PATATA COCIDA ALIÑADA CON ACEITE DE OLIVA	ENSALADA CON TOMATE						
						PLÁTANO/PAN	FRUTA DEL TIEMPO/PAN INTEGRAL						
SEMANA 2	1º PLATO	Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9							
	2º PLATO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	ACELGAS CON PATATA Y REHOGADAS CON AJO	PURÉ DE PATATA CON PICASTOSTES	GARBANZOS CON VERDURAS DE LA HUERTA	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS							
	GUARNICIÓN	BACALAO AL HORNO EN SALSA VERDE	ESTOFADO DE PAVO AL ESTILO DE LA CASA	PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA	LOMO PLANCHA	ALBÓNDIGAS CON TOMATE							
	POSTRE	ENSALADA	ZANAHORIA BABY Y GUI SANTES	ENSALADA ILUSTRADA	ENSALADA CON ATÚN	PATATAS FRITAS							
						YOGUR/PAN	PÁTANO/PAN INTEGRAL	MANZANA/PAN	PERA CONFERENCIA/PAN	FRUTA FRESCA/ PAN INTEGRAL			
SEMANA 3	1º PLATO	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16							
	2º PLATO	FESTIVO				FESTIVO				FESTIVO			
	GUARNICIÓN	FESTIVO				FESTIVO				FESTIVO			
	POSTRE	FESTIVO				FESTIVO				FESTIVO			
SEMANA 4	1º PLATO	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Miércoles 22	Miércoles 23							
	2º PLATO	SOPA DE POLLO CON FIDEO SIN GLUTEN	ARROZ INTEGRAL CON VERDURA	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURA	JUDÍA VERDE CON PATATA							
	GUARNICIÓN	GARBANZOS SALTEADOS CON PATATA DADO	POLLO ASADO EN SALSA DE MANZANA	BACALAO A LA RIOJANA	CARNE PLANCHA	HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA DE LA CASA							
	POSTRE	FRUTA FRESCA/PAN	ENSALADA CON TOMATE	PATATA COCIDA	ENSALADA ILUSTRADA CON ATÚN								
						PLÁTANO/PAN INTEGRAL	MANAZANA/PAN	FRUTA FRESCA/PAN	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 SIN GLUTEN CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE CALABACÍN CON PATATA							
	GUARNICIÓN	MERLUZA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO PLANCHA	CINTA DE LOMO FRESCO A LA JARDINERA	PALOMETA AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS							
	POSTRE	ENSALADA	LECHUGA CON AGUACATE	ENSALADA ILUSTRADA	PIMIENTOS								
						YOGUR/PAN	MANZANA/PAN INTEGRAL	PERA/PAN	FRUTA FRESCA/PAN	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".