

MENÚ NORMAL - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones con tomate, atún y queso (1, 2, 3, 4) 2º Croquetas de jamón con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con verduras, jamón y patata (8) 2º Merluza rebozada con menestra (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Guiso de pollo a la jardinera 2º Salmón a la plancha con ensalada (4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos con magro de cerdo y arroz (8) 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan integral (1) Lácteo (2)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Lomo fresco empanado y brócoli (1, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Fabada (2, 8) 2º Bacalao a la andaluza con ensalada (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Fideuá mixta (1, 3, 4, 5, 6 y 7) 2º Tortilla de atún con ensalada (3, 4) Pan (1) Lácteo (2)	1º Crema de vegetales con quesito y picatostes (1, 2) 2º Pollo en pepitoria con patatas (9) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con chorizo, zanahoria y patatas (2, 8) 2º Merluza a la romana con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal con tomate y queso (1, 2, 3) 2º Boquerones rebozados con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos a la castellana con jamón y pollo (8) 2º Lomo adobado con brócoli Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Ensalada completa (2, 3, 4) 2º Albóndigas en salsa con patatas Pan (1) Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Bacalao con tomate y bastones de calabacín (4) Pan integral (1) Lácteo (2)	1º Lentejas estofadas (8) 2º Tortilla de queso con ensalada (2, 3) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones boloñesa (1, 3) 2º San Jacobo con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Judías blancas guisadas con verduras y panceta (8) 2º Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Sopa de cocido con fideos integrales (1, 3) 2º Merluza rebozada con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Lácteo (2)		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos

MENÚ SIN GLUTEN - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones sin gluten con tomate, atún y queso (2, 3, 4) 2º Magreta a la plancha con ensalada Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Lentejas con verduras, jamón y patata (8) 2º Merluza rebozada en harina sin gluten con menestra (4) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Guiso de pollo a la jardinera 2º Salmón a la plancha con ensalada (4) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Garbanzos con magro de cerdo y arroz (8) 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan sin gluten Lácteo (2)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Lomo fresco empanado con harina sin gluten y brócoli (3) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Fabada (2, 8) 2º Bacalao a la andaluza rebozado en harina sin gluten con ensalada (4) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Fideuá mixta sin gluten (3, 4, 5, 6 y 7) 2º Tortilla de atún con ensalada (3, 4) Pan sin gluten Lácteo (2)	1º Crema de vegetales con quesito (2) 2º Pollo en pepitoria con patatas (9) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Lentejas con chorizo, zanahoria y patatas (2, 8) 2º Merluza a la plancha con ensalada (3, 4) Pan sin gluten Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal sin gluten con tomate y queso (2, 3) 2º Calamares rebozados con harina sin gluten y ensalada (6, 7) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Garbanzos a la castellana con jamón y pollo (8) 2º Lomo adobado con brócoli Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Ensalada completa (2, 3, 4) 2º Albóndigas en salsa con patatas Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Bacalao con tomate y bastones de calabacín (4) Pan sin gluten Lácteo (2)	1º Lentejas estofadas (8) 2º Tortilla de queso con ensalada (2, 3) Pan sin gluten Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones sin gluten boloñesa (3) 2º San Jacobo sin gluten con ensalada (2, 3) Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Judías blancas guisadas con verduras y panceta (8) 2º Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	1º Sopa de cocido con fideos sin gluten (3) 2º Merluza a la plancha con ensalada (4) Pan sin gluten Lácteo (2)		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos

MENÚ LEGUMINOSA - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones con tomate, atún y queso (1, 2, 3, 4) 2º Croquetas de jamón con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Revuelto de setas con gambas (3, 5) 2º Merluza rebozada con menestra (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Guiso de pollo a la jardinera 2º Salmón a la plancha con ensalada (4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Arroz con verduras y magro 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan integral (1) Lácteo (2)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Lomo fresco empanado y brócoli (1, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Guiso de patatas con chorizo y panceta (2) 2º Bacalao a la andaluza con ensalada (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Fideuá mixta (1, 3, 4, 5, 6 y 7) 2º Tortilla de atún con ensalada (3, 4) Pan (1) Lácteo (2)	1º Crema de vegetales con quesito y picatostes (1, 2) 2º Pollo en pepitoria con patatas (9) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Estofado de ternera con patatas y verduras 2º Merluza a la romana con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal con tomate y queso (1, 2, 3) 2º Boquerones rebozados con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Arroz con jamón y pollo 2º Lomo adobado con brócoli Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Ensalada completa (2, 3, 4) 2º Albóndigas en salsa con patatas Pan (1) Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Bacalao con tomate y bastones de calabacín (4) Pan integral (1) Lácteo (2)	1º Guiso marinero (4, 5, 6) 2º Tortilla de queso con ensalada (2, 3) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones boloñesa (1, 3) 2º San Jacobo con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Patatas guisadas con verduras y panceta 2º Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Sopa de cocido con fideos integrales (1, 3) 2º Merluza rebozada con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Lácteo (2)		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones con tomate y queso (1, 2, 3) 2º Croquetas de jamón con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con verduras, jamón y patata (8) 2º Pollo empanado con menestra (1, 3) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Guiso de pollo a la jardinera 2º Hamburguesa a la plancha con ensalada Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos con magro de cerdo y arroz (8) 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan integral (1) Lácteo (2)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Lomo fresco empanado y brócoli (1, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Fabada (2, 8) 2º Salchichas frescas con ensalada Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Fideuá con pollo (1, 3) 2º Tortilla de jamón con ensalada (3) Pan (1) Lácteo (2)	1º Crema de vegetales con quesito y picatostes (1, 2) 2º Pollo en pepitoria con patatas (9) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con chorizo, zanahoria y patatas (2, 8) 2º Pinchos con ensalada Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal con tomate y queso (1, 2, 3) 2º Magro con tomate y ensalada Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos a la castellana con jamón y pollo (8) 2º Lomo adobado con brócoli Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Ensalada completa (2, 3) 2º Albóndigas en salsa con patatas Pan (1) Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Pollo al ajillo con brócoli Pan integral (1) Lácteo (2)	1º Lentejas estofadas (8) 2º Tortilla de queso con ensalada (2, 3) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones boloñesa (1, 3) 2º San Jacobo con ensalada (1, 2, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Judías blancas guisadas con verduras y panceta (8) 2º Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Sopa de cocido con fideos integrales (1, 3) 2º Magreta a la plancha con ensalada Pan (1) Lácteo (2)		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos

MENÚ MUSULMÁN - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones con tomate, atún y queso (1, 2, 3, 4) 2º Croquetas de bacalao con ensalada (1, 2, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con verduras y patatas (8) 2º Merluza rebozada con menestra (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Guiso de pescado con verduras (4) 2º Salmón a la plancha con ensalada (4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos con arroz y verduritas (8) 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan integral (1) Lácteo (2)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Calamares a la romana con brócoli (1, 3, 6, 7) Pan (1) Fruta de temporada	1º Fabada con verduras (8) 2º Bacalao a la andaluza con ensalada (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Fideuá de pescado y marisco (1, 3, 4, 5, 6 y 7) 2º Tortilla de atún con ensalada (3, 4) Pan (1) Lácteo (2)	1º Crema de vegetales con quesito y picatostes (1, 2) 2º Merluza a la plancha con tomate (4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con zanahoria y patatas (8) 2º Merluza a la romana con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal con tomate y queso (1, 2, 3) 2º Boquerones rebozados con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos con verduras, patatas y arroz (8) 2º Muslitos de cangrejo con brócoli (1, 3, 4, 5, 6 y 7) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Ensalada completa (2, 3, 4) 2º Albóndigas de pescado en salsa con patatas (1, 3, 4, 5, 6 y 7) Pan (1) Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Bacalao con tomate y bastones de calabacín (4) Pan integral (1) Lácteo (2)	1º Lentejas estofadas (8) 2º Tortilla de queso con ensalada (2, 3) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones con tomate (1, 3) 2º Bacalao rebozado con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Judías blancas guisadas con verduras (8) 2º Revuelto de champiñones y gambas (3, 5) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Sopa de pescado con fideos integrales (1, 3, 4) 2º Merluza rebozada con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Lácteo (2)		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos

MENÚ SIN LACTOSA - SEPTIEMBRE 2026				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	1º Macarrones con tomate y atún (1, 3, 4) 2º Magreta a la plancha con ensalada Pan (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con verduras, jamón y patata (8) 2º Merluza rebozada con menestra (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Guiso de pollo a la jardinera 2º Salmón a la plancha con ensalada (4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos con magro de cerdo y arroz (8) 2º Tortilla de calabacín con ensalada (3) Pan integral (1) Lácteo sin lactosa
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Arroz integral a la cubana 2º Lomo fresco empanado y brócoli (1, 3) Pan (1) Fruta de temporada	1º Fabada (8) 2º Bacalao a la andaluza con ensalada (1, 4) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Fideuá mixta (1, 3, 4, 5, 6 y 7) 2º Tortilla de atún con ensalada (3, 4) Pan (1) Lácteo sin lactosa	1º Crema de vegetales con picatostes (1) 2º Pollo en pepitoria con patatas (9) Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Lentejas con zanahoria y patatas (8) 2º Merluza a la romana con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Pasta vegetal con tomate (1, 3) 2º Boquerones rebozados con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Fruta de temporada	1º Garbanzos a la castellana con jamón y pollo (8) 2º Lomo adobado con brócoli Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Ensalada completa (3, 4) 2º Albóndigas en salsa con patatas Pan (1) Fruta de temporada	1º Paella de verduras 2º Bacalao con tomate y bastones de calabacín (4) Pan integral (1) Lácteo sin lactosa	1º Lentejas estofadas (8) 2º Tortilla de jamón con ensalada (3) Pan (1) Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
1º Macarrones boloñesa (1, 3) 2º Jamón cocido a la plancha con ensalada Pan (1) Fruta de temporada	1º Judías blancas guisadas con verduras y panceta (8) 2º Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas Pan integral (1) Fruta de temporada	1º Sopa de cocido con fideos integrales (1, 3) 2º Merluza rebozada con ensalada (1, 3, 4) Pan (1) Lácteo sin lactosa		

- Durante la comida se ofrecerá pan integral a mayores de 7 años y agua mineral.
- Durante el desayuno se les ofrecerá fruta.
- Todos los platos están elaborados con aceite de oliva.

1 = Gluten	4= Pescado	7= Cefalópodos
2= Lactosa	5= Crustáceos	8= Legumbres
3= Huevo	6= Moluscos	9= Frutos secos