



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Septiembre 2026

Menú SIN HUEVO

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Arroz con tomate Albóndigas a la jardinera con verduras* Fruta de temporada	Garbanzos* con verduras Sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada	Macarrones SG boloñesa Boquerones en tempura SH con ensalada Fruta de temporada	Brócoli* con bacon Alitas de pollo con ensalada Yogurt	Judías pintas con arroz Lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Lentejas* con verduras Filete de pollo empanado SH con ensalada Fruta de temporada	Coditos* carbonara Pescado a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Espinacas rehogadas Carrilleras guisadas con guisantes y zanahoria Fruta de temporada	Arroz tres delicias sin tortilla Bacalao a la andaluza con ensalada Fruta de temporada	Panaché de verduras* Pollo en pepitoria con arroz Yogurt
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Macarrones int.* a la napolitana Lomo adobado a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Judías blancas* a la jardinera Atún con salsa casera de tomate Fruta de temporada	Arroz milanese Pollo asado con ensalada Yogurt	Sopa* de cocido Cocido* completo Fruta de temporada	Crema de verduras* Lacón con patatas Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Lentejas* guisadas con jamón Pescado al horno con ensalada Fruta de temporada	Espaguetis* orientales Lomo a la plancha con verduras* Fruta de temporada	Arroz con tomate Filete de pollo a la plancha con ensalada Fruta de temporada		

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Los platos con SH indican que no contienen HUEVO. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.