



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Septiembre 2026

Menú SIN LEGUMBRE

	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	Ensalada murciana	Macarrones int*. boloñesa	Brócoli* con bacon	Arroz salteado Gazpacho
Albóndigas a la jardinera con verduras*	Tortilla de patata con ensalada	Boquerones en tempura con ensalada	Alitas de pollo con ensalada	Lomo a la plancha con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Coliflor* al ajoarriero	Coditos* carbonara	Salmorejo cordobés	Arroz tres delicias (sin guisantes)	Panaché de verduras: brócoli*, patata y zanahoria
Croquetas de jamón con ensalada	Tortilla de francesa con ensalada	Carrilleras guisadas con verduras*	Bacalao a la andaluza con ensalada	Pollo en pepitoria con arroz
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Espaguetis int* orientales	Ensalada campera	Arroz con tomate	Sopa* de ave	Crema de verduras*
Lomo adobado a la plancha con ensalada	Atún con salsa casera de tomate	Pollo asado con ensalada	Ternera en salsa	Huevos fritos con patatas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Arroz milanesa	Macarrones int.* a la napolitana	Champiñones con jamón		
Empanadillas de atún con ensalada	Tortilla de patata y calabaza* con verduras	Filete de pollo a la plancha con ensalada		
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada		

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.