



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Septiembre 2026

Menú SIN PESCADO

	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	Garbanzos* con verduras	Macarrones int*. boloñesa	Brócoli con bacon	Judías pintas con arroz
Albóndigas a la jardinera con verduras*	Tortilla de patata con ensalada	Pavo en su jugo 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
Lentejas* con verduras	Coditos* carbonara	Salmorejo cordobés	Arroz tres delicias	Panaché de verduras: judías verdes, patata y zanahoria
Croquetas de jamón con ensalada	Tortilla de francesa con ensalada	Carrilleras guisadas con Guisantes* y zanahoria*	Hamburguesa 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	Judías blancas* a la jardinera	Arroz con tomate	Sopa* de cocido	Crema de verduras*
Lomo adobado a la plancha con ensalada	Albóndigas con salsa casera de tomate	Pollo asado con ensalada	Cocido* completo	Huevos fritos con patatas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Arroz milanese	Macarrones int.* a la napolitana	Lentejas* guisadas con jamón		
Sajonia a la plancha 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.