

MENÚ SEPTIEMBRE 2022 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Viernes	DÍA NO LECTIVO		Martes	Lentejas estofadas. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.		Verdura. Ternera. Fruta.	
2			20				
Lunes	DÍA NO LECTIVO		Miércoles	Crema de patata y puerro. Pollo en pepitoria con arroz. Fruta.		Sopa. Pescado. Fruta.	
5			21				
Martes	DÍA NO LECTIVO		Jueves	Pasta salteada con queso. Merluza a la riojana con ensalada. Yogur.		Ensalada. Pollo. Fruta.	
6			22				
Miércoles	Crema de verduras. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Puré de patata. Pollo. Fruta.	Viernes	Guisantes con jamón. Filete de pollo con arroz. Fruta.		Puré de patata. Huevos rellenos. Lácteo.	
7			23				
Jueves	Fideuá. Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Pescado. Fruta.	Lunes	Judías verdes rehogadas. Empanadillas de atún con ensalada. Fruta.		Verdura. Pescado. Fruta.	
8			26				
Viernes	Ensalada de garbanzos. Pechuga Villaroy con ensalada. Yogur.	Verdura. Tortilla. Fruta.	Martes	Arroz con tomate. Chuletillas de pavo en salsa con champiñones. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).		Sopa. Tortilla. Fruta.	
9			27				
Lunes	Risotto a la carbonara. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.	Miércoles	Garbanzos estofados. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.		Verdura. Pollo. Fruta.	
12			28				
Martes	Ensalada campera. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves	Crema de verduras. Magro en salsa con ensalada. Fruta.		Ensalada. Pescado. Fruta.	
13			29				
Miércoles	Crema de calabaza. San Marino con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Pollo. Lácteo.	Viernes	Pasta salteada con calabacín. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.		Verdura. Empanada. Fruta.	
14			30				
Jueves	Judías verdes con bacon. Magro en salsa con zanahoria baby . Yogur.	Ensalada. Pescado. Fruta.					
15							
Viernes	Pasta rehogada. Merluza en salsa de piquillo con ensalada. Fruta.	Verdura. Empanada. Lácteo.					
16							
Lunes	Arroz tres delicias. Merluza a la romana con brócoli. Fruta.	Ensalada. Huevos rellenos. Fruta.					
19							

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.