



MENÚ SEPTIEMBRE. SIN LEGUMBRES/MERLUZA*

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				10 Espaguetis integrales con tomate. Albóndigas en salsa con guarnición. Fruta variada.	11 Arroz con tomate. Tortilla de atún con ensalada. Fruta variada.
14 Sopas de cocido. Hamburguesa a la plancha con menestra. Fruta variada.	15 Arroz con choco. Salmón a la plancha con ensalada mixta. Fruta variada.	16 Alubias blancas con verduras. Tortilla de jamón york y pisto de tomate Fruta variada.	17 Crema de zanahorias. Filetes de pollo a la plancha con patatas panaderas. Fruta variada.	18 Macarrones integrales con tomate. Rabas de calamar con menestra de verduras. Fruta variada.	
21 Marmitako con atún. Lomo adobado a la plancha con guarnición. Fruta variada.	22 Carrillas estofadas. Ensalada de tomate. Fruta variada.	23 Estofado de patatas y costillas. Bacalao rebozado con ensalada de lechuga. Fruta variada.	24 Paella de carne y verduras. Tortilla de atún con guarnición. Fruta variada.	25 Pasta de verduras con tomate. Jamoncitos de pollo en salsa de verduras. Fruta variada.	
28 Arroz con tomate. Huevo frito y menestra. Fruta variada.	29 Crema de calabaza. Albóndigas en salsa con ensalada. Fruta variada.	30 Estofado de alubias. Salmón a la plancha con ensalada de lechuga. Fruta variada.			

*Alergia a los garbanzos, lentejas, guisantes y merluza.

CURSO 2026/2027