

# Menú Octubre

# 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<b>1</b> Arroz a la cubana Salchichas con judías <i>del ganxet</i> Yogurt	<b>2</b> Judía verde estofada <i>INF: Menestra de verduras</i> Albóndigas a la jardinera con patatas caseras Fruta	<b>3</b> Ensalada de lentejas <i>INF: potaje de lentejas</i> Tortilla de patatas y cebolla con tomate aliñado Fruta
<b>6</b> Fideos a la cazuela Merluza al horno con ensalada Fruta	<b>7</b> Ensalada de otoño Macarrones a la boloñesa Fruta	<b>8</b> Ensalada de pasta con lentejas y atún Tortilla de calabacín con ensalada Flan	<b>9</b> Crema de zanahoria Milanesa de pollo con tomate aliñado Fruta	<b>10</b> <b>FIESTA</b>
<b>13</b> Fusilli al pesto Tortilla de jamón y queso con ensalada Fruta	<b>14</b> Crema de calabaza Pavo al curry con arroz basmati Fruta	<b>15</b> Arroz con verduras de la huerta Lomo con salsa de pimientos Yogurt	<b>16</b> Guisantes estofados Hamburguesa ternera con patatas caseras Fruta	<b>17</b> Ensalada de garbanzos <i>INF: potaje garbanzos</i> Calamares a la romana con ensalada Fruta
<b>20</b> Arroz con garbanzos, boniato y espinacas Pollo al horno Fruta	<b>21</b> Crema de guisantes Merluza en su lecho de patatas Fruta	<b>22</b> Ensalada completa Butifarra de payés al horno con judía <i>del ganxet</i> Flan	<b>23</b> Espaguetis con tomate Tortilla de jamón con tomate aliñado Fruta	<b>24</b> Lentejas estofadas Empanadillas caseras de atún con ensalada Fruta
<b>27</b> Judía verde con patatas Hamburguesa de ternera con ensalada Fruta	<b>28</b> Macarrones a la napolitana Merluza al horno con su lecho de patata Fruta	<b>29</b> Arroz a la cubana Pollo a la catalana con ensalada Yogurt	<b>30</b> Crema de calabaza Croquetas con tomate aliñado Fruta	<b>31</b> Lentejas estofadas Rabas con tomate aliñado Fruta

MERIENDA: pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.

**Nota importante INTOLERANCIAS/ALERGIAS:**

El presente menú es de carácter general. Se realizarán las adaptaciones necesarias para que el alumnado que haya acreditado mediante informe médico oficial la existencia de alergias o intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, fructosa u otras).