

Menú Septiembre

2026

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	8 Macarrones con tomate Tiras de pollo con ensalada Fruta	9 Judía verde con patata Albóndigas a la jardinera Yogurt	10 Ensalada de lentejas con tomate Tortilla de jamón y queso con lechuga aliñada Fruta	11 FIESTA
14 Fusilli al pesto Pollo a la milanesa con ensalada Fruta	15 Crema de calabacín Merluza al horno en lecho de patatas Fruta	16 Ensaladilla rusa Butifarra de pagès al horno con pan con tomate Flan	17 Arroz con verduras Rabas a la andaluza con tomate aliñado Fruta	18 Ensalada de garbanzos con tomate, atún y aceitunas negras Croquetas de pollo caseras con lechuga aliñada Fruta
21 Ensalada de pasta Lomo a la milanesa con tomate aliñado Fruta	22 Guisantes con patatas Merluza al horno con ensalada Fruta	23 Ensalada completa con tomate, atún, aceitunas verdes y maíz Macarrones a la boloñesa Fruta	24 FIESTA	25 Ensalada de lentejas con tomate Pizza casera 4 estaciones Fruta
28 Arroz tres delicias con verduras y huevo revuelto Rabas a la andaluza con lechuga y tomate Fruta	29 Vichyssoise Lomo al horno con salsa de pimientos Fruta	30 Ensalada de patatas Salchichas con pan con tomate Yogurt		

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 aquel alumnado que haya acreditado mediante informe médico oficial la existencia de alergias o intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, fructosa u otras).