



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Septiembre 2026

Menú SIN LECHE

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
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	Boquerones en tempura con ensalada	Alitas de pollo con ensalada	Lomo a la plancha con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja	Fruta de temporada
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Lentejas* con verduras	Coditos* salteados	Salmorejo cordobés	Arroz tres delicias	Panaché de verduras*
Filete empanado con ensalada	Tortilla francesa con ensalada	Carrilleras guisadas con guisantes y zanahoria	Bacalao a la andaluza con ensalada	Pollo en pepitoria con arroz
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Macarrones* napolitana	Judías blancas* a la jardinera	Arroz milanesa	Sopa de cocido*	Crema de verduras*
Lomo adobado a la plancha con ensalada	Atún en salsa casera de tomate	Pollo asado con ensalada	Cocido* completo	Huevos fritos con patatas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt de soja	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Lentejas guisadas con jamón	Espaguetis int.* orientales	Arroz con tomate		
Empanadillas al horno 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.