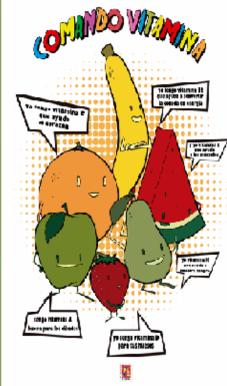


SEPTIEMBRE 2025

# Menú sin arroz

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES <sup>10</sup>	JUEVES 11	VIERNES 12
	Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Caldereta de cerdo (1,6) Fruta de temporada	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro) Muslitos asados (12) gajos de tomate Fruta de temporada	Potaje Montañés Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Yogur (7)	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Salchichas de ave asadas (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Patata salteada Tortilla francesa (3) con rueda de tomate Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Bacalao rebozado (1,4) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías verdes con jamón (6) Albóndigas a la cazuela (1,6,12) Yogur (7)	Patatas ali oli (3,6) Filete de tilapia al horno (4) Fruta de temporada	FESTIVO
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Crema parmentier (7) Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Garbanzos rehogados con pollo Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Merluza asada (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas Caldereta de pollo con patatas Fruta de temporada	Crema de calabacín Roty de pavo estofado (1,6,7,9,12) Yogur (7)
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (leche, cebolla, bacon) (1,3,6,7) Salmón en salsa de naranja (1,4,6) Fruta de temporada	Lentejas con zanahoria Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada			



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

> Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

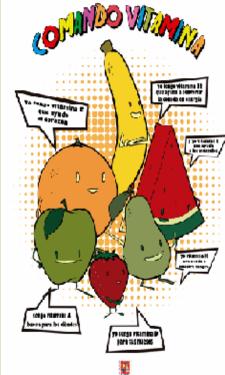


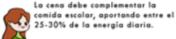


SEPTIEMBRE 2025

# MENÚ SIN CERDO

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Tallarines salteados con tomate (1,3,10) Cazón en adobo (1,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro) Muslitos asados (12) gajos de tomate Fruta de temporada	Potaje Montañés Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Salchichas de ave asadas (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) Tortilla francesa (3) con rueda de tomate Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Bacalao rebozado (1,4) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías verdes con tomate Albóndigas a la cazuela (1,6,12) Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Filete de tilapia al horno (4) Fruta de temporada	FESTIVO
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Garbanzos rehogados con pollo Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Arroz a la napolitana Merluza asada (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas Caldereta de pollo con patatas Fruta de temporada	Crema de calabacín Roty de pavo estofado (1,6,7,9,12) Yogur (7)
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (1,3,6,7) Salmón en salsa de naranja (1,4,6) Fruta de temporada	Lentejas con zanahoria Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada			





Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

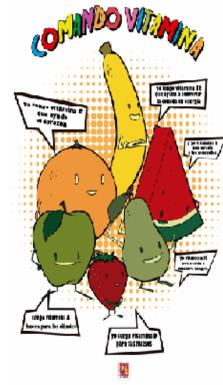




# SEPTIEMBRE 2025

# MENÚ S/ FRUTOS SECOS

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Caldereta de cerdo (1,6) Fruta de temporada	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro) Muslitos asados (12) gajos de tomate Fruta de temporada	Potaje Montañés Palometa a la riojana (pimientos, cebolla, tomate) (4) Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Salchichas de ave asadas (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) Tortilla francesa (3) con rueda de tomate Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Bacalao rebozado (1,4) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías verdes con jamón (6) Albóndigas a la cazuela (1,6,12) Yogur (7)	Arroz a la milanesa (3,6,7) Filete de tilapia al horno (4) Fruta de temporada	Festivo
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Halibut asado (4,12) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Garbanzos rehogados con pollo Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Arroz napolitana (6) Merluza asada (4,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas Caldereta de pollo con patatas Fruta de temporada	Crema de calabacín Roty de pavo estofado (1,6,7,9,12) Yogur (7)
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (leche, cebolla, bacon) (1,3,6,7) Salmón en salsa de naranja (1,4,6) Fruta de temporada	Lentejas con zanahoria Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada			



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energia diaria.

> Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

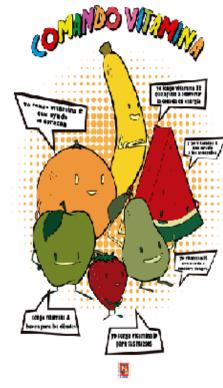


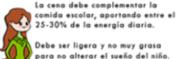


# MENÚ S/marisco/ crustáceos/pescados

SEPTIEMBRE 2025

LADORAL MODELL ESSESSES				
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10) Caldereta de cerdo (1,6) Fruta de temporada	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro) Muslitos asados (12) gajos de tomate Fruta de temporada	Potaje Montañés Ternera al oporto (1,5,6,7,8,11,12) Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Salchichas de ave asadas (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) Tortilla francesa (3) con rueda de tomate Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3,10) Alitas de pollo asadas (12) con lechuga y soja (6) Fruta de tem <b>p</b> órada	Judías verdes con jamón (6) Albóndigas a la cazuela (1,6,12) Yogur (7)	Arroz a la milanesa (3,6,7) Chuleta de pavo marinada (1,6,7,12,13) Fruta de temporada	FESTIVO
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Salchichas de ave asadas (1,3, 12) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Garbanzos rehogados con pollo Escalopines de cerdo a la mostaza (1,6,10,12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Arroz napolitana (6) Tortilla francesa (3) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas Caldereta de pollo con patatas Fruta de temporada	Crema de calabacín Roty de pavo estofado (1,6,7,9,12) Yogur (7)
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (leche, cebolla, bacon) (1,3,6,7) Pincho moruno de pollo (6,7) Fruta de temporada	Lentejas con zanahoria Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada			





Preferible preparar pescado azul,

ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.







## SEPTIEMBRE 2025

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
LUNES V				
	Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10)	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro)	Potaje Montañés	Arroz blanco con tomate frito
			Palometa a la riojana	Salchichas de ave asadas (1,3,12)
	Caldereta de cerdo (1,6)	Muslitos asados (12) gajos de tomate	(pimientos, cebolla, tomate) (4)	
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7)	Fruta de temporada
	573 Kcal 36g Prot 20,1g Lip 60,9g Hc	450 Kcal 27,1g Prot 17,9g Lip 120g Hc	393 Kcal 37,9g Prot 14,6g Lip 27,6g Hc	550 Kcal 28,4g Prot 21,4g Lip 60,6g Hc
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la levantina	Espaguetis a la italiana	Judías verdes con jamón (6)	Arroz a la milanesa (3,6,7)	
legumbre con patata y arroz)	(1,3,10)	Albóndigas a la cazuela	Filete de tilapia al horno (4)	
Tortilla francesa (3)	Bacalao rebozado (1,4) con lechuga y soja (6)	(1,6,12)	Fruta de temporada	FESTIVO
con rueda de tomate		Yogur (7)	Trata de temporada	LESIII V W
Fruta de temporada 416 Kcal 19,99 Prot 169 Lip 51,79 Hc	Fruta de temporada 566 Kcal 20,4g Prot 22,1g Lip 71,9g Hc	405 Kcal 19,1g Prot 10,8g Lip 72,2g Hc	582 Kcal 46,6g Prot 14,6g Lip 63,3g Hc	
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz	Garbanzos rehogados con pollo	Arroz napolitana (6)	Judías pintas estofadas	Crema de calabacín
Boquerones rebozados	Huevos Villaroy	Merluza asada (4,12)	Caldereta de pollo con patatas	Roty de pavo estofado
(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)	(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	, , ,	(1,3,6)	(1,6,7,9,12)
con ensalada de lechuga y maíz	con Ensalada mixta	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7)
Fruta de temporada	Fruta de temporada		Trada de temperada	. 58 (7)
482 Kcal 13,7g Prot 16,6g Lip 153,5g Hc	522 Kcal 29,2g Prot 12,9g Lip 87,6g Hc	434 Kcal 22,7g Prot 9,8g Lip 61,6g Hc	526 Kcal 38,3g Prot 17,7g Lip 73,2g Hc	377 Kcal 18,2g Prot 15g Lip 129,7g Hc
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (leche,	Lentejas con zanahoria			
cebolla, bacon) (1,3,6,7)	Tortilla francesa (3)			
Salmón en salsa de naranja	con lechuga y zanahoria			
(1,4,6) Fruta de temporada	Fruta de temporada			
608 Kcal 43,3g Prot 21g Lip 60,9g Hc	393 Kcal 18,6g Prot 15,9g Lip 55,8g Hc			



Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.





## SEPTIEMBRE 2025

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
LUNES •				
	Tallarines salteados con jamón (1,3,6,10)	Crema hortalizas (pat, zanah, j.verde, calabacín, puerro)	Potaje Montañés	Arroz blanco con tomate frito
			Palometa a la riojana	Salchichas de ave asadas
	Caldereta de cerdo (1,6)	Muslitos asados (12)	(pimientos, cebolla, tomate) (4)	
	Fruta de temporada	gajos de tomate	Yogur (7)	Fruta de temporada
	573 Kcal 36g Prot 20,1g Lip 60,9g Hc	Fruta de temporada 450 Kcal 27,1g Prot 17,9g Lip 120g Hc	393 Kcal 37,9g Prot 14,6g Lip 27,6g Hc	550 Kcal 28,4g Prot 21,4g Lip 60,6g Hc
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la levantina	Espaguetis a la italiana	Judías verdes con jamón (6)	Arroz a la milanesa (3,6,7)	
egumbre con patata y arroz)	(1,3,10)	Albóndigas a la cazuela	Filete de tilapia al horno (4)	
Tortilla francesa (3)	Bacalao rebozado (1,4)	(1,6,12)		
con rueda de tomate	con lechuga y soja (6)	Yogur (7)	Fruta de temporada	FESTIVO
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Togul (7)		
416 Kcal 19,9g Prot 16g Lip 51,7g Hc	566 Kcal 20,4g Prot 22,1g Lip 71,9g Hc	405 Kcal 19,1g Prot 10,8g Lip 72,2g Hc	582 Kcal 46,6g Prot 14,6g Lip 63,3g Hc	LUEDUES
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz	Garbanzos rehogados con pollo	Arroz napolitana (6)	Judías pintas estofadas	Crema de calabacín
Boquerones rebozados	Huevos Villaroy	Merluza asada (4,12)	Caldereta de pollo con patatas	Roty de pavo estofado
(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) on ensalada de lechuga y maíz	(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) con Ensalada mixta	Fruta de temporada	(1,3,6)	(1,6,7,9,12)
<b>.</b>			Fruta de temporada	Yogur (7)
Fruta de temporada 482 Kcal 13,7g Prot 16,6g Lip 153,5g Hc	Fruta de temporada 522 Kcal 29,2g Prot 12,9g Lip 87,6g Hc	434 Kcal 22,7g Prot 9,8g Lip 61,6g Hc	526 Kcal 38,3g Prot 17,7g Lip 73,2g Hc	377 Kcal 18,2g Prot 15g Lip 129,7g Hc
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones carbonara (leche,	Lentejas con zanahoria			
cebolla, bacon) (1,3,6,7)				
Salmón en salsa de naranja	Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria			
(1,4,6)	j .			
Fruta de temporada	Fruta de temporada			
608 Kcal 43,3g Prot 21g Lip 60,9g Hc	393 Kcal 18,6g Prot 15,9g Lip 55,8g Hc			



Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.