



MENÚ MES DE SEPTIEMBRE

	1ª SEMANA Del 6 al 10	2ª SEMANA Del 13 al 17	3ª SEMANA Del 20 al 24	4ª SEMANA Del 27 al 30	5ª SEMANA 0
L	<p>Arroz tres delicias Brócoli rehogado</p> <p>Albóndigas Revuelto jamón <i>Menestra de verduras</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coditos con tomate Crema de guisantes</p> <p>Fritura variada Tilapia rebozada <i>Ensalada de zanahoria</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de fideos Crema hortelana</p> <p>Merluza a la andaluza Alitas barbacoa <i>Ensalada mixta</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Espaguetti con tomate Crema de espinacas</p> <p>Empanadilla de maíz Halibut menier <i>Manzana frita</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	
M	<p>Macarrones con tomate Puerros a la parmesana</p> <p>Merluza a la romana Cinta lomo empanado <i>Patatas fritas</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Sopa de cocido Repollo rehogado</p> <p>Cocido completo Morcillo con tomate</p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Arroz con magro Alcachofas con jamón</p> <p>Tortilla francesa Marajo en salsa <i>Ensaladilla rehogada</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Judias pintas Acelgas con patatas</p> <p>Revuelto jamón Trucha a la navarra <i>Chips de zanahoria</i></p> <p>Lácteos variados</p>	
X	<p>Lentejas Sopa de verduras</p> <p>Tortilla de patatas Trucha a la plancha <i>Chips de zanahoria</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Paella de verduras Coliflor con bechamel</p> <p>Salchichas con Puré Sardinias rebozadas <i>Pure de patata</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta Pisto manchego</p> <p>Empanada de bonito Gallo a la plancha <i>Calabacín empanado</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho andaluz Repollo rehogado</p> <p>Pollo asado Tortilla de atún <i>Patatas fritas</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	
J	<p>Crema de pollo Espinacas con bechamel</p> <p>Caella Guisada Cordon bleu <i>Ensalada de col</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Puré de verduras Alcachofas rehogadas</p> <p>Abadejo parmesano Huevos con jamón <i>Patatas fritas</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Garbanzos con chorizo Menestra de verduras</p> <p>Pescado adobado Hamburguesa <i>Mazorca M. al horno</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Patatas guisadas Judías v. rehogadas</p> <p>Flamenquines L. de merluza en salsa <i>Ensalada de tomate</i></p> <p>Lácteos variados</p>	
V	<p>Ensaladilla rusa Acelgas con Huevo</p> <p>San jacobó Perca en salsa <i>Manzana frita</i></p> <p>Frutas variadas</p>	<p>Crema de zanahoria Gratin de puerros</p> <p>Lomo asado Salmón a la plancha <i>Ensaladilla rehogada</i></p> <p>Frutas variadas</p>	<p>Patatas con bechamel Lombarda con manzana</p> <p>Pizza jamon y queso Gratin de atún <i>Patatas chips caseras</i></p> <p>Frutas variadas</p>		

ALÉRGENOS PRINCIPALES



MERIENDAS

SOLO PARA ALUMNOS QUE COMEN EN EL COLEGIO

DE LOS CURSOS DE EDUCACION INFANTIL (2 A 5 AÑOS)

L	Bocadillo de nocilla 	Bocadillo de quesito 	Bocadillo jamón york 	Bocadillo de chorizo 
M	Manzana	Sandia	Plátano	Pera
X	Leche con galletas 	Nesquik con galletas 	Leche con galletas 	Nesquik con galletas 
J	Plátano	Pera	Manzana	Sandia
V	Bocadillo jamón serrano 	Bocadillo de foiegras 	Bocadillo de choped 	

**LAS COMIDAS SUBRAYADAS SON LAS DE LOS ALUMNOS DE E. INFANTIL Y 1º - 2º DE PRIMARIA
PARA ESTOS CURSOS LOS HUEVOS FRITOS SON SUSTITUIDOS POR TORTILLA FRANCESA**

POSTRES

FRUTA VARIADAS: FRUTA DE TEMPORADA, FRUTAS EN ALMIBAR, GELATINA DE FRUTAS
LÁCTEOS VARIADOS: NATILLAS, FLAN, MOUSSES VARIADOS, TARTAS PROFITEROSLES, ETC...
(SIEMPRE SE PUEDE TOMAR FRUTA DE TEMPORADA)
POSTRES VARIADOS: TODOS LOS ANTERIORES (SIEMPRE HAY FRUTA DE TEMPORADA)