

Menú Comedor SEPTIEMBRE 2026
CEIP Nuestra Señora de la Paz

	MARTES 8 Crema de verduras (L) (AP) Tortilla francesa con ensalada (H) Fruta de temporada	MIÉRCOLES 9 Macarrones con tomate (GL) Alitas de pollo adobadas con verduras salteadas (GL) (MO) Fruta de temporada	JUEVES 10 Garbanzos estofados (AP) Pez espada al horno con lechuga (P) Fruta de temporada	VIERNES 11 Paella mixta (CR) (MO) (P) Chuleta de pavo a la plancha Fruta de temporada
	PROPUESTA CENA Arroz-huevo-fruta	PROPUESTA CENA Verdura-carne-fruta	PROPUESTA CENA Patata-carne-lácteo	PROPUESTA CENA Verdura-pescado-fruta
LUNES 14 Espirales con atún (GL) (P) Solomillo de cerdo con calabacín Fruta de temporada	MARTES 15 Alubias estofadas (AP) Palometa al horno (P) Fruta de temporada	MIÉRCOLES 16 Ensalada de patata (P) Pollo asado con zanahorias baby Fruta de temporada	JUEVES 17 Arroz a la cubana Con huevo frito (H) Fruta de temporada	VIERNES 18 Sopa de cocido (GL) (AP) Cocido completo (AP) Fruta de temporada
PROPUESTA CENA Verdura-pescado-lácteo	PROPUESTA CENA Patata-carne-fruta	PROPUESTA CENA Pasta-huevo-fruta	PROPUESTA CENA Verdura-ave-lácteo	PROPUESTA CENA Verdura-pescado-fruta
LUNES 21 Puré de verduras (L) (AP) Bacalao al horno con verduras asadas (P) Fruta de temporada	MARTES 22 Lentejas con arroz (AP) Lomo de cerdo a la plancha Fruta de temporada	MIÉRCOLES 23 Patatas a la riojana (AP) Boquerón con lechuga (P) Fruta y/o Yogurt (L)	JUEVES 24 Judías blancas (AP) Magro de cerdo con tomate y guisantes Fruta de temporada	VIERNES 25 Espaguetis con tomate (GL) Tortilla francesa con atún (H) (P) Fruta de temporada
PROPUESTA CENA Pasta-ave-lácteo	PROPUESTA CENA Verdura-huevo-fruta	PROPUESTA CENA Arroz-carne-fruta	PROPUESTA CENA Patata-pescado-lácteo	PROPUESTA CENA Verdura-ave-fruta
LUNES 28 Tortilla de patata y calabacín (H) Lomo de cerdo a la plancha Fruta de temporada	MARTES 29 Garbanzos estofados con pisto (AP) Caella con ensalada (P) Fruta de temporada	MARTES 30 Lentejas (AP) Merluza al horno con tomate (P) Fruta de temporada		
PROPUESTA CENA Pasta-pescado-lácteo	PROPUESTA CENA Verdura-ave-fruta	PROPUESTA CENA Pasta-huevo-lácteo		

*Todos los menús se acompañan de pan y agua mineral. Dos días a la semana el pan será integral.

*Variedad de las frutas del menú: manzana, pera, plátano y naranja. La oferta de frutas podrá variar en función de la disponibilidad de las mismas.

ALÉRGENOS (pictogramas): (GL) Gluten (CR) Crustáceos (H) Huevo (P) Pescado (CAC) Cacahuets (SO) Soja (L) Leche (FR) Frutos secos (AP) Apio (MO) Mostaza (SE) Sésamo (SO2) Sulfitos (AL) Altramuces (MO) Moluscos