

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Septiembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO	4 NO LECTIVO	5 NO LECTIVO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
8 Lentejas estofadas con verduras - Tortilla de patatas con - ensalada de lechuga Fruta y pan	9 Sopa de pescado con pasta Pollo asado al romero - Yogur y pan	10 Garbanzos estofados Bacalao rebozado Fruta y pan	11 Crema de verduras Lomo al ajillo con patatas dado Yogur y pan	12 Paella de verduras Rape a la bilbaína Fruta y pan	VE: 2888/691 GT: 22 GS: 4 HC: 98 AZ: 21 PROT: 29 SAL: 1
15 - Menestra de verduras salteadas Albóndigas en salsa Fruta y pan	16 Alubias estofadas con verduras Abadejo a la griega Yogur y pan	17 Coditos gratinados Revuelto de atún con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	18 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	19 Patatas revolconas - Salmón al horno Fruta y pan	VE: 2995/717 GT: 25 GS: 7 HC: 85 AZ: 25 PROT: 39 SAL: 2
22 Coliflor al ajillo - Magro de cerdo con arroz Fruta y pan	23 Espirales a la napolitana Delicias de bacalao con ensalada de lechuga y zanahoria - Yogur y pan	24 Garbanzos estofados - Tortilla francesa con ensalada de lechuga Fruta y pan	25 - Sopa minestrone Pollo asado con tomillo - Yogur y pan	26 Lentejas estofadas con verduras Fish and chips Fruta y pan	VE: 3313/793 GT: 27 GS: 4 HC: 105 AZ: 20 PROT: 35 SAL: 1
29 Patatas a la riojana Pollo a la barbacoa Fruta y pan	30 - Arroz tres delicias Albóndigas de merluza - Yogur y pan				VE: 3261/780 GT: 34 GS: 4 HC: 115 AZ: 22 PROT: 26 SAL: 2