

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 2	GARBANZOS GUISADOS (12) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 3	MACARRONES S/G AL AJILLO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SOPA DE COCIDO sin gluten COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 9	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 16	GARBANZOS GUISADOS (12) BURRITO S/G DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SOPA DE COCIDO sin gluten COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 24	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	MACARRONES S/G AL AJILLO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA POLLO ASADO CON VERDURAS (12) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA FRANCESA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) POLLO ASADO GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA POLLO ASADO CON VERDURAS (12) GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ S/G (6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL CON VERDURAS (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA POLLO ASADO GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	MACARRONES S/G AL AJILLO HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS TOFU AL HORNO CON TOMATE (6) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) TOFU MARINADO (6, T1, T5, T10, T11) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS VEGETALES CON TOMATE (6, 12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) TOFU MARINADO (6, T1, T5, T10, T11) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 2	PATATAS VIUDAS GUIADAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 4
CREMA DE CALABACÍN Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 9	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	SOPA DE ARROZ Y VERDURA TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 16	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 24	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 1	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7) DÍA 2	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7) DÍA 3	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 4
PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7) DÍA 7	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 8	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7) DÍA 9	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 10	PURÉ DE VERDURA CON PAVO YOGUR NATURAL (7) DÍA 11
PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7) DÍA 14	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7) DÍA 15	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 16	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 17	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 18
PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 21	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7) DÍA 22	PURÉ DE VERDURA CON PAVO YOGUR NATURAL (7) DÍA 23	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7) DÍA 24	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 25
PURÉ DE VERDURA CON TERNERA YOGUR NATURAL (7) DÍA 28	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7) DÍA 29	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



SEPTIEMBRE 2026 | MENÚ 3-5 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) MERLUZA PLANCHA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) MERLUZA PLANCHA (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA PLANCHA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



SEPTIEMBRE 2026 | NURSERY 0-2 AÑOS ENTERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) MERLUZA AL HORNO (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) MERLUZA PLANCHA (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11
DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1

SEPTIEMBRE 2026 | NO FRUTAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11
DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

















12345678910111213141

SEPTIEMBRE 2026 | NO FRUTAS PELO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11
DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

- | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA POLLO ASADO GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 9	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN BARRA SIN GLU DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. LECHUGA Y PEPINO (s/sulf) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (sin sulf) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) POLLO ASADO GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (s/sulf) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1, T3) ATÚN AL HORNO (4, T2, T14) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (s/sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (s/sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA AL HORNO (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL HORNO CON TOMATE (6) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	MENESTRA DE VERDURAS GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA (6, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 3	MACARRONES S/G AL AJILLO HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 4
CREMA DE GUISANTES Y PATATA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS TOFU AL HORNO CON TOMATE (6) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO TOFU MARINADO (6, T1, T5, T10, T11) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 10	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA (6, 12) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 11
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 14	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS TOFU AL HORNO CON TOMATE (6) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 15	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 16	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 17	PAELLA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS VEGETALES CON TOMATE (6, 12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 18
PUCHERO DE VERDURAS Y ARROZ BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ (1, 6, 19) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MENESTRA DE VERDURAS HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA ALBÓNDIGAS VEGETALES CON TOMATE (6, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 24	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA TOFU MARINADO (6, T1, T5, T10, T11) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 25
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (T1) TOFU AL HORNO CON TOMATE (6) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30		

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



Orientaciones familiares para completar la alimentación del día.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 1 NO LECTIVO	DÍA 2 NO LECTIVO	DÍA 3 NO LECTIVO	DÍA 4 NO LECTIVO
DÍA 7 Arroz con verduras Merluza a la plancha Fruta	DÍA 8 Crema de zanahoria Pavo salteado con patata Fruta	DÍA 9 Sopa de verduras con arroz Tortilla de calabacín Pan integral · Fruta	DÍA 10 Ensalada templada de garbanzos con arroz y hortalizas Fruta	DÍA 11 Crema de verduras Tortilla de patata y ensalada Fruta
DÍA 14 Patata y judía verde Bacalao al horno Fruta	DÍA 15 Arroz salteado con verduras Pavo al limón Fruta	DÍA 16 Crema de calabaza Tortilla de calabacín Pan integral · Fruta	DÍA 17 Verduras al horno con patata Merluza al limón Fruta	DÍA 18 Sopa de fideos Revuelto de huevo con espinacas Fruta
DÍA 21 Ensalada templada de patata con huevo y verduras Fruta	DÍA 22 Crema de verduras Salmón al horno con arroz Fruta	DÍA 23 Crema de calabacín Tortilla francesa con pan integral Fruta	DÍA 24 Arroz con verduras Pollo al limón Fruta	DÍA 25 Verduras asadas Hummus con pan integral y crudités Fruta
DÍA 28 Sopa de arroz con verduras Tortilla de calabacín Fruta	DÍA 29 Merluza al horno Patata cocida y ensalada Fruta	DÍA 30 Crema de verduras Pollo al limón con arroz Fruta		
Criterio de complementariedad: si el menú del mediodía incluye pescado, se priorizan huevo, ave o legumbre en la cena; si incluye carne, se priorizan pescado, huevo o legumbre; y si incluye legumbre, se añaden hidratos de carbono suficientes y una proteína ligera. Agua como bebida habitual y fruta como postre preferente.				

COCINAMOS JUNTOS

Grupo Humanitas
Septiembre 2026

Ensalada templada de arroz, garbanzos y verduras

Ingredientes para 4 raciones

240 g de arroz cocido o 120 g en crudo; 240 g de garbanzos cocidos; 1 calabacín; 2 zanahorias; 1 tomate; 1/2 pimiento rojo; aceite de oliva virgen extra; perejil u orégano; sal yodada en cantidad moderada.

Elaboración

1. Cocer el arroz y reservar.
2. Saltear las verduras cortadas en dados pequeños con aceite de oliva.
3. Añadir los garbanzos cocidos y mezclar con el arroz.
4. Aliñar con aceite de oliva y hierbas suaves.
5. Servir templado, acompañado de fruta fresca.

Por qué encaja

Es una cena completa: aporta hidratos de carbono, proteína vegetal y hortalizas. Funciona especialmente bien los días en que al mediodía ha habido pescado o carne, y ayuda a completar la ingesta de fibra y energía sin recurrir a preparaciones pesadas.

Pautas para adaptar la cena en casa

Hidratos de carbono	Incluir una ración de arroz, pasta, patata, pan integral, cuscús, quinoa o legumbre según apetito y actividad.
Verduras	Añadir verdura cocida, crema, ensalada, salteado o verduras al horno.
Proteína	Alternar huevo, pescado, ave, legumbre, tofu o lácteos naturales según lo servido al mediodía.
Postre	Priorizar fruta fresca. Yogur natural si no se ha tomado lácteo durante el día.
Bebida	Agua como bebida habitual.
Flexibilidad	Las cenas son orientativas y pueden adaptarse a edad, hambre, horarios y tolerancia del niño.

Propuesta orientativa - Grupo Humanitas