



MENÚ ESCOLAR CURSO 2025-26

SEMANA DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE

LUNES

POTAJE DE LENTEJAS CON CHORIZO
QUESO FRESCO CON GUARNICIÓN DE RODAJAS
DE TOMATE NATURAL CON SAL
FRUTA Y PAN

MARTES

ARROZ CON POLLO
TOTILLA DE VERDURAS CON
ENSALADA
FRUTA Y PAN

MIÉRCOLES

VICHYSOISE
MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

JUEVES

CARBANZOS CON ACELGAS
HAMBURGUESA DE POLLO
CON ENSALADA
FRUTA Y PAN

VIERNES

PASTA A LA BOLOÑESA
LOMOS DE CABALLA EN ESCABECHE CON
ENSALADA
LÁCTEOS Y PAN

Sin gluten: se emplea pasta y pan sin gluten, maicena o pan rallado s/g para rebozados

Alergia al huevo: Se emplea pasta sin huevo. Los rebozados no llevan huevo

Menú sin lactosa: pasta y pan sin lactosa Se concina con leche sin lactosa

Menú sin carne: esta se sustituirá por pescado u otro plato sin carne

Alergia a pescado o marisco: Se sustituirá por otro plato sin pescado o marisco

Alergia a legumbres: Se sustituirá por otro plato sin legumbres