

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Día 8 1º: 1º: Arroz 'senyoret' (ajo, Cebolla, arroz integral, tomate, pimienta, gamba y calamar) o Escalivada (Pimiento, berenjena y cebolla) 2º: Tortilla a la francesa Guarnición: Tomate, maíz, aceituna negra y zanahoria. Manzana	Día 10 1º: Lentejas hortelana (harina sin gluten, patata, zanahoria, tomate, ajo, pimienta y cebolla) 2º: Merluza al horno en salsa verde con gulas (harina sin gluten, ajo, cebolla, surimi de pescado, perejil) Guarnición: Salteado de champiñón Plátano	Día 9 1º: Ensalada campera (Patata, atún, aceitunas, huevo, zanahoria y tomate) 2º: Pechuga de pollo a la plancha (Con salsa de la abuela (ajo, harina sin gluten, cebolla, zanahoria, laurel y tomillo)) Guarnición: Ensalada de escarola, maíz y tomate Yogur sin azúcar	Día 11 1º: Puré de verduras frescas (judía v, acelga, patata, calabacín, tomate, zanahoria, calabaza y espinaca) 2º: Macarrones con salsa con salsa boloñesa de alubias (pasta sin gluten, ajo, cebolla, tomate y alubias) Guarnición: Ensalada de lechuga, maíz y tomate Pera
	Día 14 1º: Pasta de colores en ensalada (Pasta sin gluten, zanahoria, atún, huevo, surimi y aceitunas) 2º: Filete de caballa al horno con fritada (cebolla, pimienta y salsa de tomate) Guarnición: Verdura asadas Manzana	Día 16 1º: Garbanzos en ensalada (Tomate, tomate, zanahoria, atún y surimi de pescado) 2º: Huevos cocidos con salsa de tomate casera (tomate, ajo y cebolla) Guarnición: Ensalada de lechugas, maíz, zanahoria y aceitunas Yogur sin azúcar	Día 17 1º: Crema de brócoli y coliflor (Brócoli, coliflor, puerro, patata y caldo de verduras) 2º: Fusilli de lentejas con falsa carbonara (lentejas, leche evaporada, pimienta y champiñón) Guarnición: Ensalada de escarola, maíz y tomate Manzana	Día 18 1º: Paella de verduras (Arroz integral, cebolla, ajo, tomate, pimienta, judía verde, alcachofa y zanahoria) o Verduras asadas 2º: Abadejo al horno en salsa verde (Maizena, cebolla, ajo y perejil) Guarnición: Ensalada de tomate aliñado (AOVE y orégano) Melón
Día 21 1º: Lentejas guisadas (Ajo, cebolla, pimienta, harina sin gluten, patata, zanahoria, puerro y tomate) 2º: Tortilla española clásica (Huevo y patata) Guarnición: Ensalada de lechuga, maíz, tomate, zanahoria y aceitunas. Naranja	Día 22 1º: Menestra de verduras (judía verde, alcachofa, coles, champiñón, zanahoria, espárragos y guisante) 2º: Hamburguesa casera y natural a la plancha (carne de pollo y cerdo) Guarnición: Ensalada de tomate y queso fresco aliñados Plátano	Día 23 1º: judías blancas estofadas (Zanahoria, harina sin gluten, patata, ajo, pimienta, tomate y cebolla) 2º: Merluza al horno con ajo y perejil Guarnición: Escarola, tomate, mango, aceituna y zanahoria Yogur sin azúcar	Día 24 1º: Arroz 3 delicias (huevo, Guisante, zanahoria y gamba) o Alcachofas salteadas con cebollita y huevo duro 2º: Falafel al horno en salsa verde (garbanzo, ajo, Maizena, perejil, comino, cebolla) Guarnición: Patatas cocida Manzana	Día 25 1º: Espaguetis napolitana (Pasta sin gluten, tomate, cebolla, albahaca y orégano) 2º: Palometa al horno a la portuguesa (Maizena, ajo, cebolla, perejil, guisante, tomate y pimentón) Guarnición: Boniato asado Pera
Día 28 1º: Fideuá de verduras (Pasta sin gluten, ajo, cebolla, alcachofa, zanahoria y tomate) o Ensalada de pimiento asado 2º: Bacalao al horno a la vizcaina (cebolla, tomate y pimienta) Guarnición: Salteado de espárragos y guisantes Manzana	Día 29 1º: Crema de calabaza y zanahoria (calabaza, puerro, patata y zanahoria) 2º: Pollo asado con limón y especias (limón, cebolla, tomillo y romero) Guarnición: Zanahoria, tomate, aguacate y queso fresco Plátano	Día 30 1º: Sopa de cocido reconfortante (Caldo con fideos sin gluten) 2º: Cocido tradicional de garbanzos Guarnición: Lechuga, maíz, tomate, zanahoria y aceituna Yogur sin azúcar		

Agua incluida en todas las comidas • Se servirá pan sin gluten
La sal utilizada, es sal yodada y usada con moderación
¡Que aproveche, campeones!

LISTADO DE ALERGENOS



CENAS SUGERIDAS · SEPTIEMBRE 2026

Completa en casa lo que el comedor ha ofrecido al mediodía

Verduras · Pescado · Huevo · Carne blanca · Fruta

DÍA	COMEDOR · LO QUE YA HA TOMADO	CENA SUGERIDA · PARA COMPLETAR
MAR 8	Arroz + huevo	Crema de verduras + pescado al horno + fruta
MIÉ 9	Lentejas + pescado	Verduras/ensalada + pollo o pavo + fruta
JUE 10	Patata + pollo	Ensalada completa + tortilla francesa + fruta
VIE 11	Verdura + Pasta	Verduras/ensalada + pescado + fruta
LUN 14	Pasta + pescado	Verduras + huevo + fruta
MAR 15	Guisantes + pollo + patata	Ensalada + pescado + fruta
MIÉ 16	Garbanzos + huevo	Verduras + pollo/pavo + fruta
JUE 17	Verduras + Lentejas	Crema de verduras + huevo/tortilla + fruta
VIE 18	Arroz + pescado	Ensalada + pescado + fruta
LUN 21	Lentejas + huevo	Verduras + pollo/pavo + fruta
MAR 22	Verduras + carne	Crema de verduras + pescado + fruta
MIÉ 23	judías blancas + pescado	Verduras + pavo + fruta
JUE 24	Arroz + Garbanzos	Ensalada + pescado o pollo + fruta
VIE 25	Pasta + pescado	Verduras + huevo + fruta
LUN 28	Pasta + pescado	Ensalada + huevo + fruta
MAR 29	Verduras + pollo	Verduras/ensalada + pescado + fruta
MIÉ 30	Pasta + Garbanzos	Verduras + pescado o pollo + fruta

☆ **CONSEJO PARA LAS FAMILIAS** La cena es orientativa. Se busca variar los alimentos y complementar el menú escolar, evitando repetir como plato principal lo que se ha tomado al mediodía.

Aqua como bebida habitual · Priorizar verduras · Preferir fruta de postre

Firmado Médico	Firmado Centro	Firmado responsable de Cocina
----------------	----------------	-------------------------------