

EN OCTUBRE

CON LAS PRIMERAS LLUVIAS DE OTOÑO, LOS HOSTURCITOS JUEGAN EN CASA CUANDO UNA NUBE DE HARINA SALE DEL RECETARIO MÁGICO, SE CONVIERTE EN VIENTO Y... ¡FUUUUSH!



¿Dónde estamos?

Parece una antigua aldea francesa... ¡y huele a pan! ¡Mira allí!

CEIP HERNÁN CORTÉS



VIAJAMOS CON NUESTRO RECETARIO MÁGICO A...



¡FRANCIA DEL SIGLO XVII!

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

Instagram icon hostur1993

Hola, soy Louise. Vivo aquí, junto al Camino de Santiago. Cada día horneo pan con mi madre y lo ofrecemos a los peregrinos. ¿Queréis probar?



¡Sí!
¡Nos encanta el pan!

Por cierto... ¿de dónde venís?



Eh... digamos que viajamos con un libro muy especial.



SENTADOS EN EL CAMINO COMPARTEN PAN TIERNO Y QUESOS SUAVES, LOS HOSTURCITOS DESCUBREN QUE, MUCHO ANTES DE LAS AUTOPISTAS, LOS SABORES YA VIAJABAN DE MANO EN MANO, COMPARTIENDO CAMINO Y CORAZÓN.

SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

- PRIMEROS PLATOS**
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura
- SEGUNDOS PLATOS**
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

- POSTRES**
Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

- PRIMEROS PLATOS**
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas
- SEGUNDOS PLATOS**
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

- POSTRES**
Lácteo o fruta
Fruta

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M. Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles





La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo (SH) con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Arroz a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Pavo con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza (SH) con ensalada variada

Pan y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Pavo asado con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Bacalao en salsa con verduras y ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Pavo al ajillo y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones (SH) en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan y fruta de temporada

24 Verdura tricolor (brócoli, coliflor y patata)

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

27 Tallarines (SH) con salsa de tomate casera

Lomo de cerdo y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana (SH) con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan y fruta de temporada

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Pollo guisado con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA





La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo (SH) con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Arroz a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Pavo con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza (SH) con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Pavo asado con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Bacalao en salsa con verduras y ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Pavo al ajillo y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones (SH) en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Verdura tricolor (brócoli, coliflor y patata)

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines (SH) con salsa de tomate casera

Lomo de cerdo y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana (SH) con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 HALLOWEEN
Crema verde de Hulk
Pollo guisado con patatas fritas

Pan y fruta de temporada



Miércoles

Jueves

Viernes



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur natural

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras (no judías verdes)

Milanesa de pollo con verduritas (no judías verdes)

Pan y yogur natural

8 Tricolor de verduras (coliflor, calabacín y zanahoria)

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y yogur natural

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras: no judías verdes)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y yogur natural

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada (no judías verdes)

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y yogur natural

13  **FIESTA**

14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur natural

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y yogur natural

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan y yogur natural

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur natural

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y yogur natural

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan y yogur natural

24 **JORNADA GASTRONÓMICA**
Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras (no judías verdes)

Pan y yogur natural

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas (no judías verdes)

Pan y yogur natural

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan y yogur natural

31 **HALLOWEEN**
Crema verde de Hulk (no judías verdes)
Salchichas locas con patatas fritas

Pan y yogur natural 



Lunes

Martes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica

13

14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**
Crema verde de Hulk
Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles

Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 **Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional**

Pavo asado con patatas panaderas

Pan y yogur

7 **Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras**

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

1 **Alubias pintas estofadas a la jardinera**

Pollo asado en salsa de puerros con menestra al ajillo

Pan, fruta de temporada ecológica

2 **Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)**

Magro de cerdo estofado con calabacín salteado

Pan integral y fruta de temporada

3 **Sopa de fideos**

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13 **Fiesta**



14 **Crema de brócoli ecológico**

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 **Guiso de garbanzos con espinacas**

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 **Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)**

Tiras de lomo de cerdo rebozadas con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 **Judías blancas estofadas**

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 **Guisantes rehogados con jamón**

Tiras de pollo rebozadas con ensalada

Pan y yogur

21 **Patatas a la riojana**

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 **Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)**

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 **Macarrones integrales en salsa napoletana**

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 **Patatas gratinadas con queso**

Pavo en salsa con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines al pesto**

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 **Sopa de fideos ecológicos**

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 **Arroz guisado con magro**

Pollo rebozado con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 **Judías pintas estofadas con verduras**

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles



Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Pavo asado con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

1 Alubias pintas estofadas a la jardinera

Pollo asado en salsa de puerros con menestra al ajillo

Pan, fruta de temporada ecológica

2 Ensalada campera (huevo, zanahoria y maíz)

Magro de cerdo estofado con calabacín salteado

Pan integral y fruta de temporada

3 Sopa de fideos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Tiras de lomo de cerdo rebozadas con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Tiras de pollo rebozadas con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Pavo en salsa con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Pollo rebozado con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles





Lunes

Martes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional</p> <p>Pavo asado con patatas panaderas</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras</p> <p>Milanesa de pollo con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>1 Alubias pintas estofadas a la jardinera</p> <p>Pollo asado en salsa de puerros con menestra al ajillo</p> <p>Pan y fruta ecológica (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>2 Ensalada campera (huevo, zanahoria y maíz)</p> <p>Magro de cerdo estofado con calabacín salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>3 Sopa de fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>
<p>6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional</p> <p>Pavo asado con patatas panaderas</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras</p> <p>Milanesa de pollo con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas fritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>9 Fideuá con verduritas</p> <p>Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada</p> <p>Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta ecológica (no melón) (lavada y pelada)</p>
<p>13 FIESTA</p>	<p>14 Crema de brócoli ecológico</p> <p>Albóndigas en salsa con arroz integral</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>15 Guiso de garbanzos con espinacas</p> <p>Pollo al ajillo con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)</p> <p>Tiras de lomo de cerdo rebozadas con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>17 Judías blancas estofadas</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>
<p>20 Guisantes rehogados con jamón</p> <p>Tiras de pollo rebozadas con ensalada</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>21 Patatas a la riojana</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)</p> <p>Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>23 Macarrones integrales en salsa napoletana</p> <p>Muslitos de pollo asado con calabaza eco</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>24 Patatas gratinadas con queso</p> <p>Pavo en salsa con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>
<p>27 Tallarines al pesto</p> <p>Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur natural o plátano</p>	<p>28 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>29 Arroz guisado con magro</p> <p>Pollo rebozado con verduritas rehogadas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>30 Judías pintas estofadas con verduras</p> <p>Lacón a la gallega con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>	<p>31 HALLOWEEN</p> <p>Crema verde de Hulk</p> <p>Salchichas locas con patatas fritas</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melón) (lavada y pelada)</p>

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 **Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional**

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur (SL)

7 **Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras**

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 **Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)**

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 **Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)**

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 **Crema de hortalizas ecológicas de temporada**

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 **Crema de brócoli ecológico**

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur (SL)

15 **Guiso de garbanzos con espinacas**

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 **Arroz tres delicias (guisantes, maíz y zanahoria)**

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 **Judías blancas estofadas**

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 **Guisantes rehogados**

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada

Pan y yogur (SL)

21 **Patatas guisadas con verduras**

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 **Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)**

Huevos revueltos y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 **Macarrones integrales en salsa napoletana**

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 **Verduras tricolor (brócoli, coliflor y patata)**

Merluza al horno con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines con salsa de tomate casero**

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur (SL)

28 **Sopa de fideos ecológicos**

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 **Arroz guisado con magro**

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 **Judías pintas estofadas con verduras**

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**

*Crema verde de Hulk
Pollo guisado con patatas fritas*

Pan y fruta de temporada



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 **Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional**

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur vegetal

7 **Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras**

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 **Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)**

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 **Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)**

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 **Crema de hortalizas ecológicas de temporada**

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 **Crema de brócoli ecológico**

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur vegetal

15 **Guiso de garbanzos con espinacas**

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 **Arroz tres delicias (guisantes, maíz y zanahoria)**

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 **Judías blancas estofadas**

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 **Guisantes rehogados**

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada

Pan y yogur vegetal

21 **Patatas guisadas con verduras**

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 **Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)**

Huevos revueltos y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 **Macarrones integrales en salsa napoletana**

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 **Verduras tricolor (brócoli, coliflor y patata)**

Merluza al horno con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines con salsa de tomate casero**

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur vegetal

28 **Sopa de fideos ecológicos**

Garbanzos, zanahoria, pollo y chorizo

Pan y fruta de temporada

29 **Arroz guisado con magro**

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 **Judías pintas estofadas con verduras**

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**

Crema verde de Hulk
Pollo guisado con patatas fritas

Pan y fruta de temporada



Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 **Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional**

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 **Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras (no berenjena)**

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

1 **Alubias pintas estofadas a la jardinera (no berenjena)**

*Merluza en salsa de puerros con me-
nestra al ajillo (no berenjena)*

Pan, fruta de temporada ecológica

2 **Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)**

*Magro de cerdo estofado con calabacín
salteado*

Pan integral y fruta de temporada

3 **Sopa de fideos**

*Cocido madrileño completo (garbanzos,
zanahoria, ternera y chorizo)*

Pan y fruta de temporada

13



14 **Crema de brócoli ecológico**

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 **Guiso de garbanzos con espinacas**

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 **Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)**

*Abadejo a la andaluza con ensalada
variada*

Pan integral y fruta de temporada

17 **Judías blancas estofadas**

*Tortilla de patata con ensalada de
lechuga y maíz*

Pan y fruta de temporada

20 **Guisantes rehogados con jamón**

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 **Patatas a la riojana**

*Cinta de lomo con ensalada de
lechuga y remolacha*

Pan y fruta de temporada

22 **Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)**

*Huevos revueltos con jamón y ensalada
de quinoa y maíz*

Pan y fruta de temporada

23 **Macarrones integrales en salsa napoletana**

*Muslitos de pollo asado con calabaza
eco*

Pan integral y fruta de temporada

24 **Patatas gratinadas con queso**

*Merluza al beurre blanc con verduras (no
berenjena)*

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines al pesto**

*Tortilla francesa con atún y ensalada
de lechuga y zanahoria*

Pan y yogur

28 **Sopa de fideos ecológicos**

*Cocido madrileño completo (garbanzos,
zanahoria, ternera y chorizo)*

Pan y fruta de temporada

29 **Arroz guisado con magro**

*Rape a la romana con verduritas
rehogadas (no berenjena)*

Pan y fruta de temporada

30 **Judías pintas estofadas con verduras**

*Lacón a la gallega con ensalada
variada*

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**

*Crema verde de Hulk
(no berenjena)*

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles



Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 **Salteado de verduras**
7 **Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas**
Pan y yogur

7 **Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras**
Milanesa de pollo con verduritas
Pan y fruta de temporada

8 **Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)**
Hamburguesa mixta con patatas fritas
Pan y fruta de temporada

9 **Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)**
Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)
Pan integral y fruta de temporada

10 **Crema de hortalizas ecológicas de temporada**
Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado
Pan y fruta de temporada ecológica



14 **Crema de brócoli ecológico**
Albóndigas en salsa con arroz integral
Pan y yogur

15 **Guiso de garbanzos con espinacas**
Pollo al ajillo con patatas dado
Pan y fruta de temporada

16 **Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)**
Abadejo a la andaluza con ensalada variada
Pan integral y fruta de temporada

17 **Judías blancas estofadas**
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz
Pan y fruta de temporada

20 **Guisantes rehogados con jamón**
Croquetas de bacalao con ensalada
Pan y yogur

21 **Patatas a la riojana**
Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha
Pan y fruta de temporada

22 **Crema de verduras**
Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz
Pan y fruta de temporada

23 **Macarrones integrales en salsa napoletana**
Muslitos de pollo asado con calabaza eco
Pan integral y fruta de temporada

24 **Patatas gratinadas con queso**
Merluza al beurre blanc con verduras
Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines al pesto**
Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria
Pan y yogur

28 **Sopa de fideos ecológicos**
Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)
Pan y fruta de temporada

29 **Arroz guisado con magro**
Rape a la romana con verduritas rehogadas
Pan y fruta de temporada

30 **Judías pintas estofadas con verduras**
Lacón a la gallega con ensalada variada
Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**
Crema verde de Hulk
Salchichas locas con patatas fritas
Pan y profiteroles



Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

1 Alubias pintas estofadas a la jardinera

Merluza en salsa de puerros con menestra al ajillo

Pan y fruta ecológica (melocotón sin piel)

2 Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)

Magro de cerdo estofado con calabacín salteado

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

3 Sopa de fideos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur natural, fresa o plátano

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural, fresa o plátano

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles



MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN, SIN KIWI

Miércoles

Jueves

Viernes

ALÉRGENOS



La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

1 Alubias pintas estofadas a la jardinera

Merluza en salsa de puerros con menestra al ajillo

Pan y fruta ecológica (melocotón sin piel) (no kiwi)

2 Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)

Magro de cerdo estofado con calabacín salteado

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

3 Sopa de fideos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur natural, fresa o plátano

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural, fresa o plátano

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan y profiteroles





Lunes

Martes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional</p> <p>Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras</p> <p>Milanesa de pollo con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>1 Alubias pintas estofadas a la jardinera</p> <p>Merluza en salsa de puerros con menestra al ajillo</p> <p>Pan, fruta de temporada ecológica</p>	<p>2 Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)</p> <p>Magro de cerdo estofado con calabacín salteado</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>3 Sopa de fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional</p> <p>Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras</p> <p>Milanesa de pollo con verduritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)</p> <p>Hamburguesa mixta con patatas fritas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada</p> <p>Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado</p> <p>Pan y fruta de temporada ecológica</p>
<p>13</p>	<p>14 Crema de brócoli ecológico</p> <p>Albóndigas en salsa con arroz integral</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>15 Guiso de garbanzos con espinacas</p> <p>Pollo al ajillo con patatas dado</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)</p> <p>Abadejo a la andaluza con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>17 Judías blancas estofadas</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>20 Guisantes rehogados con jamón</p> <p>Croquetas de bacalao con ensalada</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>21 Patatas a la riojana</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)</p> <p>Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>23 Macarrones integrales en salsa napoletana</p> <p>Muslitos de pollo asado con calabaza eco</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>24 Patatas gratinadas con queso</p> <p>Merluza al beurre blanc con verduras</p> <p>Pan y fruta</p>
<p>27 Tallarines al pesto</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>28 Sopa de fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>29 Arroz guisado con magro</p> <p>Rape a la romana con verduritas rehogadas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>30 Judías pintas estofadas con verduras</p> <p>Lacón a la gallega con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>31 HALLOWEEN</p> <p>Crema verde de Hulk</p> <p>Salchichas locas con patatas fritas</p> <p>Pan y profiteroles</p>

JORNADA GASTRONÓMICA



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

6 *Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional*

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 *Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras*

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 *Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)*

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 *Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)*

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 *Crema de hortalizas ecológicas de temporada*

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 *Crema de brócoli ecológico*

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 *Guiso de garbanzos con espinacas*

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 *Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)*

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 *Judías blancas estofadas*

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 *Guisantes rehogados con jamón*

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 *Patatas a la riojana*

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 *Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)*

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 *Macarrones integrales en salsa napoletana*

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 *Patatas gratinadas con queso*

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

27 *Tallarines al pesto*

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 *Sopa de fideos ecológicos*

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 *Arroz guisado con magro*

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 *Judías pintas estofadas con verduras*

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**
Crema verde de Hulk
Salchichas locas con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA





Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan y fruta de temporada

31 HALLOWEEN
Crema verde de Hulk
Salchichas locas con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA





La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

Lunes

Martes

6 Lentejas ecológicas guisadas al estilo tradicional

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica

13 Fiestas de Octubre

14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 HALLOWEEN
Crema verde de Hulk
Salchichas locas con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Salteado de verduras (no tomate)

Fogonero al horno con patatas panaderadas

Pan y yogur natural o de plátano

7 Arroz con jardinera de verduras (no salsa de tomate, no tomate crudo)

Milanesa de pollo con verduritas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

8 Tricolor de verduras (coliflor, calabacín y zanahoria)

Hamburguesa de pollo (SLG) con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

9 Fideuá (SLG) a la marinera (pescado, marisco y verduras: no brócoli, no tomate) (no salsa de tomate)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada (no brócoli)

Lomo de cerdo al horno con arroz salteado

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

13



14 Crema de calabacín suave

Albóndigas de pollo (SLG) al horno con arroz integral

Pan y yogur natural o de plátano

15 Espinacas rehogadas (cebolla y pimentón)

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

16 Arroz con maíz y zanahoria

Abadejo a la andaluza con ensalada variada (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

17 Salteado de verduras (no tomate)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

20 Coliflor a la gallega

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada (no tomate)

Pan y yogur natural o de plátano

21 Patatas guisadas con verduras (no salsa de tomate, no tomate, no brócoli)

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

22 Crema de verduras (no brócoli)

Huevos revueltos y ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

23 Macarrones (SLG) en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al horno con verduras (no brócoli, no tomate)

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines (SLG) al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural o de plátano

28 Sopa de fideos (SLG)

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

29 Arroz guisado con magro (no salsa de tomate)

Rape a la romana con verduritas rehogadas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

30 Patatas estofadas con verduras (no brócoli, no tomate, no salsa de tomate)

Lacón a la gallega con ensalada variada no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk (no brócoli)

Pollo guisado con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi)



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Miércoles

Jueves

Viernes

Lunes

Martes

6 **Salteado de verduras (no judías verdes)**

Fogonero al horno con patatas panaderas

Pan y yogur natural o de plátano

7 **Arroz con jardinera de verduras (no judías verdes)**

Milanesa de pollo con verduritas (no tomate, no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

1 **Cazuela hortelana de arroz (arroz, zanahoria, cebolla, pimiento rojo y verde)**

Merluza en salsa de puerros con verduritas al ajillo

Pan y fruta ecológica (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

2 **Ensalada campera (atún, zanahoria y maíz)**

Magro de cerdo estofado (no tomate triturado) con calabacín salteado

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

3 **Sopa de fideos (SLG)**

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

13



14 **Crema de calabacín suave**

Albóndigas de pollo (SLG) al horno con arroz integral

Pan y yogur natural o de plátano

15 **Espinacas rehogadas (cebolla y pimentón)**

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

16 **Arroz con maíz y zanahoria**

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

17 **Salteado de verduras (no judías verdes)**

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

20 **Coliflor a la gallega**

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada

Pan y yogur natural o de plátano

21 **Patatas guisadas con verduras (no judías verdes)**

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

22 **Crema de verduras (no judías verdes)**

Huevos revueltos y ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

23 **Macarrones (SLG) en salsa napoletana**

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

24 **Patatas gratinadas con queso**

Merluza al horno con verduras (no judías verdes)

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

JORNADA GASTRONÓMICA

27 **Tallarines (SLG) al pesto**

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural o de plátano

28 **Sopa de fideos (SLG)**

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

29 **Arroz guisado con magro**

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

30 **Patatas estofadas con verduras no judías verdes)**

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)

31 **HALLOWEEN**

Crema verde de Hulk (no judías verdes)

Pollo guisado con patatas fritas

Pan y fruta de temporada (no naranja, no mandarina, no kiwi, no melocotón, no melón)



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Salteado de verduras

7

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan (SG) y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo (SG) con verduritas

Pan (SG) y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa de pollo (SG) con patatas fritas

Pan (SG) y fruta de temporada

9 Arroz a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan (SG) y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan (SG) y fruta ecológica

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas (SG) en salsa con arroz integral

Pan (SG) y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan (SG) y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza (SG) con ensalada variada

Pan (SG) y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados con jamón

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada

Pan (SG) y yogur

21 Patatas a la riojana

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y fruta de temporada

22 Crema de verduras

Huevos revueltos con jamón y ensalada de quinoa y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

23 Macarrones (SG) en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan (SG) y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines (SG) al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y yogur

28 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana (SG) con verduritas rehogadas

Pan (SG) y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan (SG) y fruta de temporada

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Salchichas locas con patatas fritas

Pan (SG) y fruta de temporada



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Salteado de verduras

7 Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan (SG) y yogur (SL)

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo (SG) con verduritas

Pan (SG) y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa de pollo (SG) con patatas fritas

Pan (SG) y fruta de temporada

9 Arroz a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan (SG) y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Lomo de cerdo en salsa con arroz salteado

Pan (SG) y fruta ecológica

13



14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas (SG) en salsa con arroz integral

Pan (SG) y yogur (SL)

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan (SG) y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza (SG) con ensalada variada

Pan (SG) y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados

Bacalao al horno con salsa de verduras y ensalada

Pan (SG) y yogur (SL)

21 Patatas guisadas con verduras

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y fruta de temporada

22 Crema de verduras

Huevos revueltos y ensalada de quinoa y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

23 Macarrones (SG) en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan (SG) y fruta de temporada

24 JORNADA GASTRONÓMICA
Verduras tricolor (brócoli, coliflor y patata)

Merluza al horno con verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

27 Tallarines (SG) con salsa de tomate casera

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y yogur (SL)

28 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada

29 Arroz guisado con magro

Rape a la romana (SG) con verduritas rehogadas

Pan (SG) y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Lacón a la gallega con ensalada variada

Pan (SG) y fruta de temporada

31 HALLOWEEN

Crema verde de Hulk

Pollo guisado con patatas fritas

Pan (SG) y fruta de temporada



Según se establece en el Reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Dicha información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

MENÚ SIN CERDO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6 Lentejas ecológicas guisadas con verduras

Fogonero a la portuguesa con patatas panaderas

Pan y yogur

7 Arroz con salsa de tomate casera y jardinera de verduras

Milanesa de pollo con verduritas

Pan y fruta de temporada

8 Judías verdes rehogadas (ajo, cebolla y pimentón)

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

Pan y fruta de temporada

9 Fideuá a la marinera (pescado, marisco y verduras)

Tortilla francesa con ensalada verde (lechuga y aceitunas)

Pan integral y fruta de temporada

10 Crema de hortalizas ecológicas de temporada

Pavo en salsa con arroz salteado

Pan y fruta de temporada ecológica

13 

14 Crema de brócoli ecológico

Albóndigas de pollo en salsa con arroz integral

Pan y yogur

15 Guiso de garbanzos con espinacas

Pollo al ajillo con patatas dado

Pan y fruta de temporada

16 Arroz tres delicias (guisantes, pavo, maíz y zanahoria)

Abadejo a la andaluza con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

17 Judías blancas estofadas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

20 Guisantes rehogados

Croquetas de bacalao con ensalada

Pan y yogur

21 Patatas guisadas con verduras

Pollo con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada

22 Lentejas a la huertana (zanahoria, pimiento, cebolla, patata y ajo)

Huevos revueltos con ensalada de quinoa y maíz

Pan y fruta de temporada

23 Macarrones integrales en salsa napoletana

Muslitos de pollo asado con calabaza eco

Pan integral y fruta de temporada

24 Patatas gratinadas con queso

Merluza al beurre blanc con verduras

Pan y fruta

JORNADA GASTRONÓMICA

27 Tallarines al pesto

Tortilla francesa con atún y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur

28 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, zanahoria, ternera y patata

Pan y fruta de temporada

29 Arroz guisado con verduras

Rape a la romana con verduritas rehogadas

Pan y fruta de temporada

30 Judías pintas estofadas con verduras

Tortilla francesa con ensalada variada

Pan integral y fruta de temporada

31 **HALLOWEEN**
Crema verde de Hulk
Salchichas de pavo locas con patatas fritas

Pan y profiteroles

