

“MENÚ OCTUBRE EH”

E.H. 2025/2026

Última modificación: 22/09/2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		.1  Macarrones con tomate Cabecera de lomo  Pescado Fruta  Pan blanco	.2  Garbanzos Halibut rebozado con ensalada <i>Gluten free: pescado maizena</i> Fruta  Pan blanco	.3 Crema de zanahoria Ternera guisada  Revuelto de pescado Fruta  Pan blanco
.6 Coliflor con patata  Croquetas de bacalao <i>Sin gluten-lactosa: tortilla</i>  Yogur  Pan blanco	.7  Alubias blancas Pechuga de pollo con ensalada  Tortilla Piña en su jugo  Pan blanco	.8  Conchas de pasta con carne  con atún Lomo  Pescado Fruta  Pan blanco	.9 Crema de calabaza  Sepia rebozada <i>Sin gluten-lactosa: carne/pescado</i> Fruta  Pan blanco	.10 Arroz con tomate Salchichas con tomate  Revuelto de pescado Fruta  Pan blanco
.13	.14  Lentejas Chuleta Sajonia con ensalada  Pescado  Yogur  Pan blanco	.15 Judías Verdes Contramuslos de pollo Fruta  Pan blanco	.16 Sopa de cocido Hamburguesa con tomate & patatas fritas  Tortilla Fruta  Pan blanco	.17 Crema de calabacín  Empanadillas de atún Fruta  Pan blanco
.20 Sopa de verdura  San Jacobo  Rabas de calamar <i>Sin lactosa: rabas Sin gluten: carne</i>  Yogur  Pan blanco	.21  Alubias pintas Alitas de pollo con ensalada  Tortilla Fruta  Pan blanco	.22  Espirales De pasta con tomate  Pescado con ensalada Fruta  Pan blanco	.23 Paella Lomo con ensalada  Pescado Piña en su jugo  Pan blanco	.24 Puré de verdura  Pescado con ensalada Fruta  Pan blanco
.27 Acelgas con patatas Albondigas con salsa de tomate  Pescado Fruta  Pan blanco	.28  Garbanzos Pollo con patatas fritas  Tortilla Fruta  Pan blanco	.29 Coliflor con patata Cabecera de lomo  Pescado Fruta  Pan blanco	.30 Sopa de cocido  Croquetas de bacalao <i>Sin gluten-lactosa: tortilla</i>  Gelatina  Pan blanco	.31