

# “MENÚ SEPTIEMBRE EH”

DE 13:00 a 14:00 E.H. 2026/2027

Última modificación: 15/06/2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	.1	.2	.3	.4
.7	.8  Pasta con tomate(&queso) Pollo   Croquetas de bacalao Piña en su jugo  Pan blanco	.9  Lentejas Ternera guisada Empanadillas de atún Fruta  Pan blanco	.10 Crema de verdura Merluza en salsa Fruta  Pan blanco	.11  Guisantes Tortilla de patata con ensalada Fruta  Pan integral
.14 Sopa de verdura Lomo con ensalada Rabas de calamar Fruta  Pan blanco	.15  Alubias pintas Merluza con ensalada Fruta  Pan blanco	.16 Judias Verdes con patata Pollo asado Pescado Fruta  Pan blanco	.17 Arroz a la marinera Tortilla de patata con ensalada Piña en su jugo  Pan blanco	.18 Puré de verdura Hamburguesa de ternera Hamburguesa de atún Fruta  Pan integral
.21 Acelgas con patatas Salchichas con tomate Croquetas de bacalao Fruta  Pan blanco	.22  Garbanzos Pechuga de pollo con ensalada Tortilla Fruta  Pan blanco	.23  Espaguetis con tomate(&queso) Halibut Fruta  Pan blanco	.24 Sopa de verdura Huevos rotos con migas de bacalao Fruta  Pan blanco	.25 Crema de calabacín Albondigas con salsa de tomate Revuelto de pescado Fruta  Pan integral
.28  Lentejas Chuleta Sajonia con ensalada  Rabas de calamar <i>Sin lactosa: rabas</i> <i>Sin gluten: sin rebozar</i> Fruta  Pan blanco	.29 Arroz Merluza al horno Piña en su jugo  Pan blanco	.30 Brocoli con patatas Pavo guisado pescado Fruta  Pan blanco	.1 <b>OCTUBRE (14:00-16:00)</b>  Alubias blancas Tortilla de patata con ensalada Fruta  Pan blanco	.2 <b>OCTUBRE (14:00-16:00)</b> Crema de verdura Halibut rebozado <i>Gluten free: pescado maizena</i> Fruta  Pan integral

LEYENDA:

 <b>GLUTEN</b>	 <b>LÁCTEO</b>	 <b>LEGUMBRES</b>	 <b>HUEVO</b>
---	---	--	--

\* El menú podrá sufrir variaciones por causas justificadas.