

MENÚ SEPTIEMBRE 2026

LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Ensalada de garbanzos	Ensalada de arroz (Alérgenos 6-11)	Judías verdes con jamón	Crema de calabacín	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)
Macarrones a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Salmón a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Guiso de calamares (Alérgenos 5-6-11-12)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Milanesa de pollo a la plancha con ensalada mixta (Alérgenos 5-6)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Brócoli con pavo	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7- 8-9-10-11-12-13-14)	Ensalada del huerto	Crema de verduras
Pasta con atún y tomate (Alérgenos 5-6- 11)	Guiso de pollo con fideos (Alérgenos 5-6)	Merluza a la galega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Huevos al horno (Alérgenos 6)	Paella (Alérgenos 11-12)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Guisantes con jamón	Lentejas	Ensalada de temporada		
Lomo de cerdo a la portuguesa con arroz	Palometa a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Guiso de carne a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)		
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada		

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSCOS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CÁSCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	



Azucena Veloso Iglesias
Azucena Veloso Iglesias
T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.