

MENÚ COLEGIOS SIN PLV SEPTIEMBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 Judías c/ huevo 3 Pasta boloñesa 1-3 Yogur soja 6	9 Ensalada (lechuga, tomate, maíz, zanahoria, tacos de jamón) Merluza romana c/ patatas 1-3-4 Fruta	10 Crema de brócoli Lomo al horno c/ arroz Fruta	11 Guisantes c/ jamón Hamburguesa de pollo c/ pasta y orégano 1-3 Yogur soja 6	12 Ensalada de alubias, arroz y surimi 2-3-4-6-12 Caldereta de pescado c/ mejillones, almejas y verduras 4-12 Fruta
15 Mini empanadillas 1-3-4 Pollo plancha c/ arroz Fruta	16 Crema de puerro Pescado romana c/ lechuga, tomate y zanahoria 1-3-4 Yogur soja 6	17 Judías rehogadas Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	18 Ensalada de garbanzos c/ pimiento, cebolla y palitos de cangrejo 2-3-4-6-12 Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur soja 6	19 Sopa de verduras 1-3 Paella de carne y marisco 2-12 Fruta
22 Crema de zanahorias Merluza romana c/ patatas 1-3-4 Yogur soja 6	23 Hélices vegetales c/ maíz, olivas y zanahoria 1-3 Milanesa de lomo c/ verduras 1-3 Fruta	24 Lentejas vegetales 1 Pollo al horno c/ lechuga, tomate y cebolla Yogur soja 6	25 Crema de zanahoria Guiso de abadejo c/ verduras y patata 4 Fruta	26 Judías c/ huevo 3 Pavo asado c/ pasta salteada 1-3 Fruta
29 Crema de brócoli Carne c/ patatas y verduras Fruta	30 Ensalada (lechuga, tomate, soja, maíz) 6 Pasta c/ atún y tomate 1-3-4 Yogur soja 6			



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos