

MENÚ COLEGIOS SIN PLV OCTUBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Sopa de pasta 1-3 Lomo asado c/ menestra Fruta	2 Crema de calabacín Albóndigas c/ arroz 1-3 Yogur soja 6	3 Ensalada de pasta vegetal 1-3 Merluza romana c/ patatas 1-3-4 Fruta
6 Crema de calabaza Raxo de pollo c/ pasta y verduras 1-3 Yogur soja 6	7 Patatas a la riojana Merluza romana c/ ensalada mixta 1-3-4 Fruta	8 Garbanzos vegetales Tortilla c/ tacos de pavo 3 Fruta	9 Judías c/ huevo 3 Salmón al horno c/ patatas 4 Yogur soja 6	10 Crema de zanahoria Carne guisada c/ fideos 1-3 Fruta
13 Sopa de pasta 1-3 Merluza romana c/ verduras y patata 1-3-4 Fruta	14 Crema de verduras Pasta boloñesa 1-3 Yogur soja 6	15 Guisantes c/ jamón Pechuga de pollo c/ arroz Fruta	16 Ensalada de pasta vegetal 1-3 Guiso de abadejo c/ verduras y patata Yogur soja 6	17 Lentejas vegetales 1 Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta
20 Crema de verduras Milanesa de lomo c/ arroz 1-3 Yogur soja 6	21 Crema de puerros Estofado de pavo c/ verduras y patata Fruta	22 Coditos c/ tomate 1-3 Merluza romana c/ ensalada 1-3-4 Yogur soja 6	23 Crema de zanahoria Hamburguesa de pollo c/ arroz 3 Fruta	24 Sopa de cocido 1-3 Pescado plancha c/ patatas 4 Yogur soja 6
27 Sopa de cocido 1-3 Pechuga de pollo c/ menestra de verduras Fruta	28 Crema de calabacín Pasta c/ atún 1-3-4 Yogur soja 6	29 Sopa de pasta 1-3 Carne c/ patatas y verduras Fruta	30 Alubias vegetales Pollo estofado c/ ensalada mixta Yogur soja 6	31 DÍA DO ENSINO



Legenda: 1. gluten; 2. crustáceos; 3. ovos; 4. peixe; 5. cacahuetes; 6. soja; 7. lácteos; 8. frutos con cáscara; 9. apio; 10. mostaza; 11. alvorno; 12. moluscos; 13. almendras; 14. sésamo