

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA aramark

MES: Septiembre 2026 - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.	1	2	3	4	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
7	8	9 Arroz a la napolitana Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz - Yogur natural y pan	10 Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al limón Fruta y - Pan integral	11 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Filete de abadejo a la andaluza Fruta y pan	VE: 2771/663 GT: 17 GS: 4 HC: 97 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 1
14 - Crema de calabacín eco - Revuelto de atún con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral	15 Alubias pintas guisadas Pollo al chilindrón Fruta y pan	16 Coliflor salteada Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza - Yogur natural y pan	17 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y - Pan integral	18 Paella de verduras Albóndigas de merluza con salsa de tomate Fruta y pan	VE: 2883/690 GT: 16 GS: 3 HC: 111 AZ: 25 PROT: 33 SAL: 1
21 Macarrones al ajillo Abadejo al estilo griego Fruta y - Pan integral	22 - Sopa de fideos con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan	23 Menestra de verduras salteadas - Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria - Yogur natural y pan	24 Alubias estofadas con verduras Pastel de patata y boloñesa de soja Fruta y - Pan integral	25 Arroz tres delicias clásico Salchichas frescas Fruta y pan	VE: 2900/694 GT: 21 GS: 4 HC: 102 AZ: 23 PROT: 29 SAL: 2
28 - Lentejas estofadas Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga Fruta y - Pan integral	29 Sopa de ave Bacalao rebozado Fruta y pan	30 Tallarines gratinados Albóndigas veggie con salsa de tomate - Yogur natural y pan			VE: 2793/668 GT: 21 GS: 3 HC: 89 AZ: 27 PROT: 29 SAL: 2

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda