

Sin Marisco

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

**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

10

11

Arroz a la napolitana  
Empanadillas de atún con -  
ensalada de lechuga y maíz  
- Yogur natural y pan

Lentejas con verduras de  
temporada  
Pollo asado al limón  
Fruta y - Pan integral

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

15

16

17

18

- Crema de calabacín eco  
- Revuelto de atún con -  
ensalada de lechuga  
Fruta y - Pan integral

Alubias pintas guisadas  
Pollo al chilindrón  
Fruta y pan

Coliflor salteada  
Arroz meloso de setas, soja  
texturizada y calabaza  
- Yogur natural y pan

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo  
Fruta y - Pan integral

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

22

23

24

25

Macarrones al ajillo  
Abadejo al estilo griego  
Fruta y - Pan integral

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo  
Fruta y pan

Menestra de verduras  
salteadas  
- Tortilla de patatas con  
ensalada de lechuga y  
zanahoria  
- Yogur natural y pan

Alubias estofadas con  
verduras  
Pastel de patata y boloñesa  
de soja  
Fruta y - Pan integral

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

29

30

- Lentejas estofadas  
Huevos revueltos con cebolla  
y queso con - ensalada de  
lechuga  
Fruta y - Pan integral

Sopa de ave  
Bacalao rebozado  
Fruta y pan

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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                           | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Guisantes salteados con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                      | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Ensalada completa<br>Fruta y - Pan integral                  | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Tortilla francesa<br>Fruta y pan | VE: 2396/573<br>GT: 10<br>GS: 2<br>HC: 101<br>AZ: 25<br>PROT: 22<br>SAL: 1 |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de champiñones<br>con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                      | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Ensalada completa<br>Fruta y pan                           | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>- Garbanzos salteados<br>Fruta y - Pan integral      | 18<br>Paella de verduras<br>- Tortilla francesa<br>Fruta y pan                                 | VE: 2621/627<br>GT: 15<br>GS: 2<br>HC: 99<br>AZ: 25<br>PROT: 26<br>SAL: 1  |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Tortilla de queso al horno<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                      | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>- Garbanzos salteados<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y - Pan integral | 25<br>- Arroz con tomate<br>Guisantes salteados<br>Fruta y pan                                 | VE: 2777/664<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 108<br>AZ: 25<br>PROT: 26<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                            | 29<br>- Sopa de estrellas<br>Garbanzos estofados<br>Fruta y pan                             | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                             |                                                                                                | VE: 2961/708<br>GT: 18<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 29<br>PROT: 30<br>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

Sin Gluten

| 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 alergen <span>os</span> 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |            |
| 7                                                                                                                                                                                                                                     | 8                                                                                              | 9<br>Arroz a la napolitana<br>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten)       | 10<br>Alubias guisadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                              | 11<br>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | VE: 2268/543<br>GT: 11<br>GS: 2<br>HC: 79<br>AZ: 21<br>PROT: 37<br>SAL: 2  |            |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                          | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)             | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten)                     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan (sin gluten)              | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan (sin gluten)           | VE: 2761/661<br>GT: 18<br>GS: 4<br>HC: 103<br>AZ: 26<br>PROT: 31<br>SAL: 1 |            |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta (sin gluten)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan (sin gluten)                                                                                                                             | 22<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten) | 24<br>Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                         | VE: 2868/686<br>GT: 24<br>GS: 5<br>HC: 96<br>AZ: 25<br>PROT: 27<br>SAL: 2  |            |
| 28<br>Alubias guisadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin gluten)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 30<br>Tallarines gratinados con pasta (sin gluten)<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>- Yogur natural y pan (sin gluten)         |                                                                                                           |                                                                                                               | VE: 2851/682<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 89<br>AZ: 31<br>PROT: 35<br>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

# Alergias combinadas

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

MES: Septiembre 2026

- Nombre del Colegio -

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                     | Martes                                                                                         | Miércoles                                                                                                                       | Jueves                                                                                       | Viernes                                                                                                       | Valoración                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN GLUTEN Y PLV. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                         | 8                                                                                              | 9<br>- Arroz con tomate<br>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br>Fruta y - Pan (sin gluten)          | 10<br>Alubias guisadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                 | 11<br>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | VE: 2276/544<br>GT: 9<br>GS: 2<br>HC: 86<br>AZ: 27<br>PROT: 35<br>SAL: 1   |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                              | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)             | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan (sin gluten) | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan (sin gluten)           | VE: 2789/667<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 107<br>AZ: 29<br>PROT: 30<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta (sin gluten)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan (sin gluten)                                                                                                                                 | 22<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 24<br>Alubias estofadas con verduras<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten)   | 25<br>- Arroz con tomate<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                  | VE: 2792/668<br>GT: 22<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 28<br>PROT: 28<br>SAL: 2  |
| 28<br>Alubias guisadas<br>- Huevos revueltos con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                      | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin gluten)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 30<br>Tallarines con pasta (sin gluten)<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>Fruta y pan (sin gluten)                    |                                                                                              |                                                                                                               | VE: 2763/661<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 31<br>PROT: 32<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                          | Martes                                                                                                         | Miércoles                                                                                                                                           | Jueves                                                                                                  | Viernes                                                                                                       | Valoración                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN GLUTEN, SIN HUEVO. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                              | 8                                                                                                              | 9<br>Arroz a la napolitana<br>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten)                 | 10<br>Alubias guisadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                            | 11<br>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | VE: 2268/543<br>GT: 11<br>GS: 2<br>HC: 79<br>AZ: 21<br>PROT: 37<br>SAL: 2  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>Pavo a la plancha con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                    | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                             | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten)                               | 17<br>- Sopa de pasta (sin huevo) con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan (sin gluten) | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan (sin gluten)           | VE: 2697/645<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 104<br>AZ: 26<br>PROT: 31<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones (sin huevo) con pasta (sin gluten)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan (sin gluten)                                                                                                                                    | 22<br>- Sopa de pasta (sin huevo) con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan (sin gluten)      | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria<br>- Yogur natural y - Pan (sin gluten) | 24<br>Alubias estofadas con verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y - Pan (sin gluten)      | 25<br>- Arroz con tomate<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                  | VE: 2808/672<br>GT: 22<br>GS: 5<br>HC: 91<br>AZ: 24<br>PROT: 32<br>SAL: 2  |
| 28<br>Alubias guisadas<br>Lomo a la plancha con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                            | 29<br>- Sopa de pasta (sin huevo) con pasta (sin gluten)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 30<br>Macarrones (sin huevo) con pasta (sin gluten)<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>- Yogur natural y pan (sin gluten)                  |                                                                                                         |                                                                                                               | VE: 2948/705<br>GT: 23<br>GS: 4<br>HC: 94<br>AZ: 25<br>PROT: 36<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                 | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Lomo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                                | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral     | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2609/624<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 90<br>AZ: 22<br>PROT: 38<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                              | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan               | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                                   | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral      | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2823/675<br>GT: 15<br>GS: 3<br>HC: 110<br>AZ: 27<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>(sin huevo)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                               | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>Pechuga de pollo a la plancha<br>con ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y - Pan integral | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 2875/688<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 96<br>AZ: 25<br>PROT: 34<br>SAL: 2  |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                  | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin<br>huevo)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y pan | 30<br>Tallarines gratinados con<br>pasta (sin huevo)<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                   |                                                                                                   |                                                                                                                 | VE: 2862/685<br>GT: 18<br>GS: 3<br>HC: 91<br>AZ: 32<br>PROT: 38<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                   | Martes                                                                                          | Miércoles                                                                                                                                   | Jueves                                                                                                     | Viernes                                                                                           | Valoración                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p>SIN HUEVO, HIPOCALORICO. 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.</p> | 1                                                                                               | 2                                                                                                                                           | 3                                                                                                          | 4                                                                                                 | VE: 0/0<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                               | 9<br>- Arroz con tomate<br>Lomo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>Yogur desnatado y pan                                   | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral              | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y pan | VE: 2489/595<br>GT: 11<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 22<br>PROT: 38<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                              | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>- Pollo asado<br>Fruta y pan                                   | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>Yogur desnatado y pan                                   | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan           | VE: 2773/663<br>GT: 16<br>GS: 2<br>HC: 102<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>(sin huevo)<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                   | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>Pechuga de pollo a la plancha<br>con ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>Yogur desnatado y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y - Pan integral          | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                            | VE: 2744/656<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 94<br>AZ: 25<br>PROT: 35<br>SAL: 2  |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                  | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin<br>huevo)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y pan               | 30<br>Tallarines gratinados con<br>pasta (sin huevo)<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>Yogur desnatado y pan                   |                                                                                                            |                                                                                                   | VE: 2833/678<br>GT: 17<br>GS: 2<br>HC: 91<br>AZ: 32<br>PROT: 38<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                               | 9                                                                                                                             | 10                                                                                         | 11                                                                                                        |         |                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                 | Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                    | Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan               | Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan |         | VE: 2902/694<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 103<br>AZ: 24<br>PROT: 35<br>SAL: 1 |
| 14                                                                                                                                                                                                                      | 15                                                                              | 16                                                                                                                            | 17                                                                                         | 18                                                                                                        |         |                                                                            |
| - Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                              | Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                   | Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                           | - Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan            | Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         |         | VE: 3041/728<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 118<br>AZ: 26<br>PROT: 34<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                      | 22                                                                              | 23                                                                                                                            | 24                                                                                         | 25                                                                                                        |         |                                                                            |
| Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                                         | - Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y pan | Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          |         | VE: 3057/731<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 109<br>AZ: 24<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                      | 29                                                                              | 30                                                                                                                            |                                                                                            |                                                                                                           |         |                                                                            |
| - Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                             | Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                  | Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                            |                                                                                                           |         | VE: 2924/700<br>GT: 22<br>GS: 3<br>HC: 95<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                          | Martes                                                                                | Miércoles                                                                                                                           | Jueves                                                                                           | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN FRUTOS SECOS, LA FRUTA IRÁ PELADA. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                              | 8                                                                                     | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                     | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan               | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2902/694<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 103<br>AZ: 24<br>PROT: 35<br>SAL: 1 |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                               | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                   | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan            | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 3041/728<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 118<br>AZ: 26<br>PROT: 34<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                          | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y pan | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 3057/731<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 109<br>AZ: 24<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                              | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                  | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                  |                                                                                                                 | VE: 2924/700<br>GT: 22<br>GS: 3<br>HC: 95<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2721/651<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 22<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                      | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2876/688<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 110<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                      | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2893/692<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 101<br>AZ: 22<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                      | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2648/633<br>GT: 21<br>GS: 2<br>HC: 88<br>AZ: 21<br>PROT: 27<br>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

Sin Lactosa

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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                     | 9<br>- Arroz con tomate<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>Fruta y pan                        | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral               | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2779/665<br>GT: 15<br>GS: 3<br>HC: 104<br>AZ: 29<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                             | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                   | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>Fruta y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral            | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2911/696<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 115<br>AZ: 29<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                        | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>Fruta y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y - Pan integral | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 2927/700<br>GT: 20<br>GS: 4<br>HC: 106<br>AZ: 27<br>PROT: 29<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>- Huevos revueltos con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                 | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                  | 30<br>Tallarines<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>Fruta y pan                                               |                                                                                                             |                                                                                                                 | VE: 2705/647<br>GT: 20<br>GS: 2<br>HC: 96<br>AZ: 28<br>PROT: 26<br>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

VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)

Sin Cerdo

| 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0               |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8  | 9                                                                                                                | 10                                                                                         | 11                                                                                                                   |                                                                                                     | VE: 2771/663<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1      |
|                                                                                                                                                                                                                         |    | Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan          | Lentejas con verduras de temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral       | Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la andaluza<br>Fruta y pan                  |                                                                                                     |                                                                                |
| 14                                                                                                                                                                                                                      | 15 | 16                                                                                                               | 17                                                                                         | 18                                                                                                                   |                                                                                                     | VE: 2857/684<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 109<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1     |
|                                                                                                                                                                                                                         |    | - Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral               | Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                              | Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                     | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo (sin cerdo)<br>Fruta y - Pan integral | Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y pan |
| 21                                                                                                                                                                                                                      | 22 | 23                                                                                                               | 24                                                                                         | 25                                                                                                                   |                                                                                                     | VE: 2758/660<br>GT: 18<br>GS: 3<br>HC: 103<br>AZ: 23<br>PROT: 30<br>SAL: 2     |
|                                                                                                                                                                                                                         |    | Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                       | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y pan | Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>- Yogur natural y pan | Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan integral     | Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas de pavo<br>Fruta y pan       |
| 28                                                                                                                                                                                                                      | 29 | 30                                                                                                               |                                                                                            |                                                                                                                      |                                                                                                     | VE: 2793/668<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 27<br>PROT: 29<br>SAL: 2      |
|                                                                                                                                                                                                                         |    | - Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral | Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                             | Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>- Yogur natural y pan                              |                                                                                                     |                                                                                |

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

| 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2629/629<br>GT: 12<br>GS: 3<br>HC: 98<br>AZ: 23<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                      | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2921/699<br>GT: 20<br>GS: 5<br>HC: 100<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                      | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2883/690<br>GT: 19<br>GS: 4<br>HC: 101<br>AZ: 23<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                      | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2578/617<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 83<br>AZ: 28<br>PROT: 31<br>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

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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                       | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                     | 10<br>Patatas estofadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                          | 11<br>- Crema de zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan         | VE: 2689/643<br>GT: 18<br>GS: 4<br>HC: 92<br>AZ: 24<br>PROT: 32<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                             | 15<br>- Arroz con tomate<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                          | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso con magro de<br>cerdo (cebolla, tomate,<br>pimiento, especias)<br>- Yogur natural y pan     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan | VE: 2728/653<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 104<br>AZ: 24<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                        | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>- Crema de verduras<br>Pastel de carne<br>Fruta y - Pan integral                             | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                  | VE: 2866/686<br>GT: 26<br>GS: 6<br>HC: 88<br>AZ: 23<br>PROT: 28<br>SAL: 2  |
| 28<br>Patatas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                               | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                    | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                    |                                                                                         | VE: 2664/637<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 88<br>AZ: 27<br>PROT: 26<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                   |    | - Nombre del Colegio -                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                |                                                                                           |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                  |    | Martes                                                                                                   | Miércoles                                                                                                             | Jueves                                                                                                         | Viernes                                                                                   | Valoración                                                                 |
| RICO EN FIBRA. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                      | 8  | 9                                                                                                        | 10                                                                                                                    | 11                                                                                                             |                                                                                           | VE: 2514/602<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 85<br>AZ: 22<br>PROT: 31<br>SAL: 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                        |    | Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br>Yogur y - Pan integral | Lentejas con verduras de temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                                  | Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la andaluza<br>Fruta y - Pan integral |                                                                                           |                                                                            |
| 14                                                                                                                                                                                                                                     | 15 | 16                                                                                                       | 17                                                                                                                    | 18                                                                                                             |                                                                                           | VE: 2651/634<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 100<br>AZ: 24<br>PROT: 31<br>SAL: 1 |
| - Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                     |    | Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan integral                                 | Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>Yogur y - Pan integral                     | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral                        | Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan integral |                                                                            |
| 21                                                                                                                                                                                                                                     | 22 | 23                                                                                                       | 24                                                                                                                    | 25                                                                                                             |                                                                                           | VE: 2667/638<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 91<br>AZ: 22<br>PROT: 27<br>SAL: 2  |
| Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                             |    | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral                  | Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Yogur y - Pan integral | Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan integral                | Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan integral               |                                                                            |
| 28                                                                                                                                                                                                                                     | 29 | 30                                                                                                       |                                                                                                                       |                                                                                                                |                                                                                           | VE: 2536/607<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 77<br>AZ: 26<br>PROT: 27<br>SAL: 2  |
| - Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                       |    | Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y - Pan integral                                                | Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>Yogur y - Pan integral                              |                                                                                                                |                                                                                           |                                                                            |

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

No Carne

**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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                                         | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                     | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>- Tortilla francesa con queso<br>gratinado<br>Fruta y - Pan integral  | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2844/680<br>GT: 21<br>GS: 5<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 29<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                             | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>- Revuelto de champiñones<br>Fruta y pan                                 | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido (sin chorizo,sin<br>ternera)<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2862/685<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 106<br>AZ: 26<br>PROT: 30<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                        | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido (sin chorizo,sin<br>ternera)<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata con verduras<br>Fruta y - Pan integral                   | 25<br>- Arroz con tomate<br>- Revuelto de atún<br>Fruta y pan                                                   | VE: 2725/652<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 102<br>AZ: 24<br>PROT: 27<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                            | 29<br>Sopa de verduras<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                                 | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                                      |                                                                                                                 | VE: 2747/657<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 87<br>AZ: 28<br>PROT: 28<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                   | Martes                                                                                           | Miércoles                                                                                                                    | Jueves                                                                                                      | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p>SIN HUEVO, POLLO Y PAVO. 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.</p> | 1                                                                                                | 2                                                                                                                            | 3                                                                                                           | 4                                                                                                               | VE: 0/0<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                                | 9 <p>Arroz a la napolitana<br/>Lomo al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br/>- Yogur natural y pan</p>                  | 10 <p>Lentejas con verduras de temporada<br/>Albóndigas de merluza<br/>Fruta y - Pan integral</p>           | 11 <p>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br/>Filete de abadejo a la andaluza<br/>Fruta y pan</p> | VE: 2709/648<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 100<br>AZ: 23<br>PROT: 32<br>SAL: 2 |
| 14 <p>- Crema de calabacín eco<br/>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                | 15 <p>Alubias pintas guisadas<br/>Lomo al horno<br/>Fruta y pan</p>                              | 16 <p>Coliflor salteada<br/>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br/>- Yogur natural y pan</p>                 | 17 <p>- Sopa de fideos con pasta (sin huevo)<br/>Cocido completo (sin pollo)<br/>Fruta y - Pan integral</p> | 18 <p>Paella de verduras<br/>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br/>Fruta y pan</p>                      | VE: 2862/685<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 104<br>AZ: 27<br>PROT: 32<br>SAL: 2 |
| 21 <p>Macarrones al ajillo con pasta (sin huevo)<br/>Abadejo al estilo griego<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                            | 22 <p>- Sopa de fideos con pasta (sin huevo)<br/>Cocido completo (sin pollo)<br/>Fruta y pan</p> | 23 <p>Menestra de verduras salteadas<br/>Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria<br/>- Yogur natural y pan</p> | 24 <p>Alubias estofadas con verduras<br/>Abadejo a la plancha<br/>Fruta y - Pan integral</p>                | 25 <p>- Arroz con tomate<br/>Salchichas frescas<br/>Fruta y pan</p>                                             | VE: 2897/693<br>GT: 22<br>GS: 5<br>HC: 96<br>AZ: 25<br>PROT: 34<br>SAL: 2  |
| 28 <p>- Lentejas estofadas<br/>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                    | 29 <p>Sopa de verduras<br/>Bacalao al horno<br/>Fruta y pan</p>                                  | 30 <p>Tallarines gratinados con pasta (sin huevo)<br/>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br/>- Yogur natural y pan</p>    |                                                                                                             |                                                                                                                 | VE: 3022/723<br>GT: 23<br>GS: 3<br>HC: 87<br>AZ: 29<br>PROT: 37<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

Sin Lentejas

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

10

11

Arroz a la napolitana  
Empanadillas de atún con -  
ensalada de lechuga y maíz  
- Yogur natural y pan

- Alubias con verduras y arroz  
Pollo asado al limón  
Fruta y - Pan integral

Salteado de judías verdes con  
patatas y zanahoria  
Filete de abadejo a la  
andaluza  
Fruta y pan

VE: 2794/668  
GT: 19  
GS: 4  
HC: 93  
AZ: 25  
PROT: 34  
SAL: 1

14

15

16

17

18

- Crema de calabacín eco  
- Revuelto de atún con -  
ensalada de lechuga  
Fruta y - Pan integral

Alubias pintas guisadas  
Pollo al chilindrón  
Fruta y pan

Coliflor salteada  
Arroz meloso de setas, soja  
texturizada y calabaza  
- Yogur natural y pan

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo  
Fruta y - Pan integral

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

22

23

24

25

Macarrones al ajillo  
Abadejo al estilo griego  
Fruta y - Pan integral

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo  
Fruta y pan

Menestra de verduras  
salteadas  
- Tortilla de patatas con  
ensalada de lechuga y  
zanahoria  
- Yogur natural y pan

Alubias estofadas con  
verduras  
Pastel de patata y boloñesa  
de soja  
Fruta y - Pan integral

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

29

30

- Garbanzos estofados  
Huevos revueltos con cebolla  
y queso con - ensalada de  
lechuga  
Fruta y - Pan integral

Sopa de ave  
Bacalao rebozado  
Fruta y pan

Tallarines gratinados  
Albóndigas veggie con salsa  
de tomate  
- Yogur natural y pan

VE: 2794/668  
GT: 20  
GS: 3  
HC: 88  
AZ: 28  
PROT: 28  
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

VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                    |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                   |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| LTP (TODA LA FRUTA IRÁ PELADA). 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                       | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2771/663<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                      | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2883/690<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                      | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2900/694<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 102<br>AZ: 23<br>PROT: 29<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                      | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2793/668<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 27<br>PROT: 29<br>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

MES: Septiembre 2026

- Nombre del Colegio -

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                       | Martes                                                                                              | Miércoles                                                                                                                           | Jueves                                                                                                         | Viernes                                                                                           | Valoración                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| HIPOCOLESTEROLEMIA. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                           | 8                                                                                                   | 9<br>- Arroz con tomate<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>Yogur desnatado y pan                        | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                  | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y pan | VE: 2650/634<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                 | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>- Pollo asado<br>Fruta y pan                                       | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>Yogur desnatado y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan           | VE: 2833/678<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 103<br>AZ: 26<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>integral<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                          | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>Yogur desnatado y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y - Pan integral    | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>- Pollo asado<br>Fruta y pan                                 | VE: 2784/666<br>GT: 15<br>GS: 2<br>HC: 105<br>AZ: 24<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                                | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>Yogur desnatado y pan                                    |                                                                                                                |                                                                                                   | VE: 2763/661<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>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

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

10

11

Arroz a la napolitana  
Empanadillas de atún con -  
ensalada de lechuga y maíz  
Yogur desnatado y pan

Lentejas con verduras de  
temporada  
Pollo asado al limón  
Fruta y - Pan integral

Salteado de judías verdes con  
patatas y zanahoria  
Filete de abadejo a la  
andaluza  
Fruta y pan

VE: 2741/656  
GT: 16  
GS: 3  
HC: 97  
AZ: 24  
PROT: 34  
SAL: 1

14

15

16

17

18

- Crema de calabacín eco  
- Revuelto de atún con -  
ensalada de lechuga  
Fruta y - Pan integral

Alubias pintas guisadas  
Pollo al chilindrón  
Fruta y pan

Coliflor salteada  
Arroz meloso de setas, soja  
texturizada y calabaza  
Yogur desnatado y pan

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo (sin chorizo)  
Fruta y - Pan integral

Paella de verduras  
Albóndigas de merluza con  
salsa de tomate  
Fruta y pan

VE: 2840/679  
GT: 15  
GS: 3  
HC: 109  
AZ: 25  
PROT: 34  
SAL: 1

21

22

23

24

25

Macarrones al ajillo  
Abadejo al estilo griego  
Fruta y - Pan integral

- Sopa de fideos con pasta  
integral (eco.)  
Cocido completo (sin chorizo)  
Fruta y pan

Menestra de verduras  
salteadas  
- Tortilla de patatas con  
ensalada de lechuga y  
zanahoria  
Yogur desnatado y pan

Alubias estofadas con  
verduras  
Pastel de patata y boloñesa  
de soja  
Fruta y - Pan integral

Arroz tres delicias clásico  
Salchichas frescas  
Fruta y pan

VE: 2856/683  
GT: 20  
GS: 4  
HC: 100  
AZ: 23  
PROT: 30  
SAL: 2

28

29

30

- Lentejas estofadas  
Huevos revueltos con cebolla  
y queso con - ensalada de  
lechuga  
Fruta y - Pan integral

Sopa de ave  
Bacalao rebozado  
Fruta y pan

Tallarines al horno  
Albóndigas veggie con salsa  
de tomate  
Yogur desnatado y pan

VE: 2818/674  
GT: 23  
GS: 2  
HC: 94  
AZ: 22  
PROT: 28  
SAL: 2

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                            | Martes                                                                                                         | Miércoles                                                                                                                       | Jueves                                                                                       | Viernes                                                                                                       | Valoración                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN GLUTEN, SIN LACTOSA Y SIN LEGUMBRES. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                | 8                                                                                                              | 9<br>Arroz a la napolitana<br>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br>Fruta y - Pan (sin gluten)       | 10<br>Macarrones con salsa de tomate<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)   | 11<br>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | VE: 2345/561<br>GT: 10<br>GS: 2<br>HC: 90<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                                     | 15<br>Macarrones con salsa de tomate<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                      | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan (sin gluten) | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan (sin gluten)           | VE: 2816/674<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 110<br>AZ: 28<br>PROT: 28<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta (sin gluten)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan (sin gluten)                                                                                                                                                        | 22<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>- Pechuga de pollo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 24<br>- Crema de verduras<br>- Tortilla francesa de atún<br>Fruta y - Pan (sin gluten)       | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                         | VE: 2672/639<br>GT: 24<br>GS: 4<br>HC: 85<br>AZ: 26<br>PROT: 25<br>SAL: 2  |
| 28<br>- Crema de verduras<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                        | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin gluten)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                 | 30<br>Tallarines gratinados con pasta (sin gluten)<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>Fruta y pan (sin gluten)         |                                                                                              |                                                                                                               | VE: 2747/657<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 89<br>AZ: 36<br>PROT: 30<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                      | - Nombre del Colegio -                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |         |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      | Martes                                                                                                                     | Miércoles                                                                            | Jueves                                                                               | Viernes | Valoración                                                                 |
| SIN LEGUMBRES, CACAHUETE Y SOJA. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergenos 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                        | 8                                                                                    | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan               | 10<br>Patatas estofadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan                       | 11<br>- Crema de zanahoria<br>Filete de abadejo a la andaluza<br>Fruta y pan         |         | VE: 2821/675<br>GT: 18<br>GS: 4<br>HC: 98<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                            | 15<br>- Arroz con tomate<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                       | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso con magro de cerdo (cebolla, tomate, pimiento, especias)<br>- Yogur natural y pan  | 17<br>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y pan |         | VE: 2886/690<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 25<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                    | 22<br>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>- Crema de verduras<br>Pastel de carne<br>Fruta y pan                          | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan               |         | VE: 3023/723<br>GT: 26<br>GS: 6<br>HC: 95<br>AZ: 24<br>PROT: 29<br>SAL: 2  |
| 28<br>Patatas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                 | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                 | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>- Yogur natural y pan                              |                                                                                      |                                                                                      |         | VE: 2795/669<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 94<br>AZ: 28<br>PROT: 27<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                 | - Nombre del Colegio -                                                                                              |                                                                                              |                                                                                                           |                                                                            |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                 | Martes                                                                                                              | Miércoles                                                                                    | Jueves                                                                                                    | Viernes                                                                    | Valoración                                                       |
| SIN PLV Y SOJA. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergen <span>os</span> 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0 |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                     | 8                                                                               | 9                                                                                                                   | 10                                                                                           | 11                                                                                                        |                                                                            |                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                 | - Arroz con tomate<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>Fruta y pan                       | Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral      | Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2779/665<br>GT: 15<br>GS: 3<br>HC: 104<br>AZ: 29<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |                                                                  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                    | 15                                                                              | 16                                                                                                                  | 17                                                                                           | 18                                                                                                        |                                                                            |                                                                  |
| - Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                 | Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                   | Coliflor salteada<br>Arroz meloso con magro de<br>cerdo (cebolla, tomate,<br>pimiento, especias)<br>Fruta y pan     | - Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral   | Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2834/678<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 29<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |                                                                  |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                    | 22                                                                              | 23                                                                                                                  | 24                                                                                           | 25                                                                                                        |                                                                            |                                                                  |
| Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                            | - Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>Fruta y pan | Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata con verduras<br>Fruta y - Pan integral | Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 2836/678<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 103<br>AZ: 27<br>PROT: 27<br>SAL: 2 |                                                                  |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                    | 29                                                                              | 30                                                                                                                  |                                                                                              |                                                                                                           |                                                                            |                                                                  |
| - Lentejas estofadas<br>- Huevos revueltos con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                     | Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                  | Tallarines<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>Fruta y pan                                               |                                                                                              |                                                                                                           | VE: 2705/647<br>GT: 20<br>GS: 2<br>HC: 96<br>AZ: 28<br>PROT: 26<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              | - Nombre del Colegio -                                                                                                          |                                                                                                            |                                                                                                               |                                                                            |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                              | Martes                                                                                                                          | Miércoles                                                                                                  | Jueves                                                                                                        | Viernes                                                                    | Valoración                                                       |
| CELIACOS, SIN LACTOSA, CERDO, MARISCO, MOLUSCOS Y FRUTOS DEL MAR. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergen <span>os</span> 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0 |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                                            | 9<br>Arroz a la napolitana<br>- Filete de merluza al horno con - ensalada de lechuga y maíz<br>Fruta y - Pan (sin gluten)       | 10<br>Alubias guisadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                               | 11<br>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | VE: 2313/553<br>GT: 10<br>GS: 2<br>HC: 86<br>AZ: 26<br>PROT: 36<br>SAL: 1  |                                                                  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                                                                            | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                           | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y pan (sin gluten) | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan (sin gluten)           | VE: 2763/661<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 106<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>SAL: 1 |                                                                  |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta (sin gluten)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan (sin gluten)                                                                                                                                                                                               | 22<br>- Sopa de fideos con pasta (sin gluten)<br>Cocido completo (sin chorizo)<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 23<br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>Fruta y - Pan (sin gluten) | 24<br>Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan (sin gluten)  | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                         | VE: 2869/686<br>GT: 23<br>GS: 4<br>HC: 99<br>AZ: 27<br>PROT: 27<br>SAL: 2  |                                                                  |
| 28<br>Alubias guisadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan (sin gluten)                                                                                                                                                                                  | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin gluten)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y - Pan (sin gluten)               | 30<br>Tallarines gratinados con pasta (sin gluten)<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>Fruta y pan (sin gluten)         |                                                                                                            |                                                                                                               | VE: 2897/693<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 36<br>PROT: 34<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                     |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| SIN LEGUMBRES, GUISANTES, FS, MERLUZA Y BACALAO. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2821/675<br>GT: 18<br>GS: 4<br>HC: 98<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2894/692<br>GT: 18<br>GS: 5<br>HC: 106<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 2 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 3023/723<br>GT: 26<br>GS: 6<br>HC: 95<br>AZ: 24<br>PROT: 29<br>SAL: 2  |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                                       | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2580/617<br>GT: 15<br>GS: 3<br>HC: 87<br>AZ: 28<br>PROT: 32<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                  | Martes                                                                                  | Miércoles                                                                                                                           | Jueves                                                                                             | Viernes                                                                      | Valoración                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN PESCADO, LEGUMBRES Y NUEZ. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                      | 8                                                                                       | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanada de carne con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                        | 10<br>Patatas estofadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                          | 11<br>- Crema de zanahoria<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan               | VE: 2673/639<br>GT: 16<br>GS: 4<br>HC: 92<br>AZ: 22<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de jamón york con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                      | 15<br>- Arroz con tomate<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                          | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso con magro de<br>cerdo (cebolla, tomate,<br>pimiento, especias)<br>- Yogur natural y pan     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas con salsa de<br>tomate<br>Fruta y pan | VE: 2763/661<br>GT: 19<br>GS: 5<br>HC: 100<br>AZ: 24<br>PROT: 32<br>SAL: 2 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Tortilla francesa<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                              | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>- Crema de verduras<br>Pastel de carne<br>Fruta y - Pan integral                             | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan       | VE: 2826/676<br>GT: 25<br>GS: 6<br>HC: 88<br>AZ: 23<br>PROT: 27<br>SAL: 2  |
| 28<br>Patatas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                              | 29<br>Sopa de ave<br>Pavo a la plancha<br>Fruta y pan                                   | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                    |                                                                              | VE: 2449/586<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 82<br>AZ: 28<br>PROT: 28<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| SIN FS, LEGUMBRES, PESCADO Y LACTOSA (SALVO JUDIAS VERDES, MERLUZA, BACALAO Y SALMÓN). 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2691/644<br>GT: 11<br>GS: 3<br>HC: 105<br>AZ: 29<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2941/703<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 115<br>AZ: 28<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2758/660<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 101<br>AZ: 26<br>PROT: 28<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2710/648<br>GT: 20<br>GS: 2<br>HC: 98<br>AZ: 29<br>PROT: 23<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                          |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                         |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| DIABETICO 5 RACIONES. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                             | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2741/656<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                            | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2866/686<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 26<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                            | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2882/689<br>GT: 20<br>GS: 4<br>HC: 102<br>AZ: 24<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                            | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2763/661<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                          |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                         |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| DIABETICO 6 RACIONES. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                             | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2741/656<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                            | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2866/686<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 26<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                            | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2882/689<br>GT: 20<br>GS: 4<br>HC: 102<br>AZ: 24<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                            | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2763/661<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 28<br>PROT: 30<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                 | Martes                                                                                   | Miércoles                                                                                                                        | Jueves                                                                                                      | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>SIN MELOCOTÓN Y SIN TOMATE.</b><br/>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.</p> | 1                                                                                        | 2                                                                                                                                | 3                                                                                                           | 4                                                                                                               | VE: 0/0<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8                                                                                        | 9 <p>Arroz a la napolitana<br/>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br/>- Yogur natural y pan</p>               | 10 <p>Lentejas con verduras de temporada<br/>Pollo asado al limón<br/>Fruta y - Pan integral</p>            | 11 <p>Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria<br/>Filete de abadejo a la andaluza<br/>Fruta y pan</p> | VE: 2771/663<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14 <p>- Crema de calabacín eco<br/>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                                        | 15 <p>Alubias pintas guisadas<br/>Pollo al chilindrón<br/>Fruta y pan</p>                | 16 <p>Coliflor salteada<br/>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br/>- Yogur natural y pan</p>                     | 17 <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br/>Cocido completo<br/>Fruta y - Pan integral</p>         | 18 <p>Paella de verduras<br/>Albóndigas de merluza<br/>Fruta y pan</p>                                          | VE: 2840/679<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 109<br>AZ: 25<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 21 <p>Macarrones al ajillo<br/>Abadejo al estilo griego<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                                                                | 22 <p>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br/>Cocido completo<br/>Fruta y pan</p> | 23 <p>Menestra de verduras salteadas<br/>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br/>- Yogur natural y pan</p> | 24 <p>Alubias estofadas con verduras<br/>Pastel de patata y boloñesa de soja<br/>Fruta y - Pan integral</p> | 25 <p>Arroz tres delicias clásico<br/>Salchichas frescas<br/>Fruta y pan</p>                                    | VE: 2900/694<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 102<br>AZ: 23<br>PROT: 29<br>SAL: 2 |
| 28 <p>- Lentejas estofadas<br/>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br/>Fruta y - Pan integral</p>                                                                                                                                          | 29 <p>Sopa de ave<br/>Bacalao rebozado<br/>Fruta y pan</p>                               | 30 <p>Tallarines gratinados<br/>Albóndigas veggie a la jardinera<br/>- Yogur natural y pan</p>                                   |                                                                                                             |                                                                                                                 | VE: 2983/714<br>GT: 24<br>GS: 6<br>HC: 91<br>AZ: 29<br>PROT: 35<br>SAL: 1  |

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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                   | - Nombre del Colegio -                                                                                                |                                                                                                           |                                                                                                              |                                                                           |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                   | Martes                                                                                                                | Miércoles                                                                                                 | Jueves                                                                                                       | Viernes                                                                   | Valoración                                                       |
| ESTREÑIMIENTO, SIN PASTA, ZANAHORIA Y PLATANO (DIETA NO ASTRINGENTE). Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alergen <span>os</span> 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0 |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8                                                                                                 | 9<br><br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br>Yogur y - Pan integral     | 10<br><br>Lentejas con verduras de temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral            | 11<br><br>Salteado de judías verdes<br>Filete de abadejo a la andaluza<br>Fruta y - Pan integral             | VE: 2584/618<br>GT: 19<br>GS: 4<br>HC: 85<br>AZ: 21<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |                                                                  |
| 14<br><br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                                                | 15<br><br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y - Pan integral                | 16<br><br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja texturizada y calabaza<br>Yogur y - Pan integral           | 17<br><br>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral         | 18<br><br>Salteado de verduras asadas<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y - Pan integral | VE: 2472/591<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 92<br>AZ: 25<br>PROT: 29<br>SAL: 2 |                                                                  |
| 21<br><br>- Lentejas estofadas<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                                                                        | 22<br><br>- Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral | 23<br><br>Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con - ensalada de lechuga<br>Yogur y - Pan integral | 24<br><br>Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan integral | 25<br><br>- Crema de coliflor<br>Salchichas frescas<br>Fruta y - Pan integral                                | VE: 2528/605<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 81<br>AZ: 23<br>PROT: 28<br>SAL: 2 |                                                                  |
| 28<br><br>- Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                                  | 29<br><br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y - Pan integral                               | 30<br><br>Menestra de verduras salteadas<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>Yogur y - Pan integral           |                                                                                                           |                                                                                                              | VE: 2294/549<br>GT: 22<br>GS: 4<br>HC: 70<br>AZ: 21<br>PROT: 23<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                  | Martes                                                                            | Miércoles                                                                                                                                   | Jueves                                                                                 | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN HUEVO, FS Y PESCADO PLANO. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                      | 8                                                                                 | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Lomo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                                | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan     | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2741/656<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 22<br>PROT: 39<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                        | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan               | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                                   | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan      | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2981/713<br>GT: 15<br>GS: 2<br>HC: 117<br>AZ: 28<br>PROT: 34<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>(sin huevo)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                                         | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>Pechuga de pollo a la plancha<br>con ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y pan | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 3033/726<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 103<br>AZ: 26<br>PROT: 35<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                            | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin<br>huevo)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y pan | 30<br>Tallarines gratinados con<br>pasta (sin huevo)<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                   |                                                                                        |                                                                                                                 | VE: 2994/716<br>GT: 18<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 33<br>PROT: 39<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

No huevo / No lactosa

| 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2655/635<br>GT: 13<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 27<br>PROT: 37<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                      | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2850/682<br>GT: 14<br>GS: 2<br>HC: 114<br>AZ: 30<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                      | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2903/694<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 100<br>AZ: 28<br>PROT: 33<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                      | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2908/696<br>GT: 17<br>GS: 2<br>HC: 99<br>AZ: 37<br>PROT: 36<br>SAL: 1  |

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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | - Nombre del Colegio -                                                                                  |           |                                                                                                                  |         |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    | Martes                                                                                                  | Miércoles | Jueves                                                                                                           | Viernes | Valoración                                                                              |
| MULTI 1-SIN SAL, ESPINACA, BRÓCOLI, COLES, CALABAZA Y CARNE ROJA. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0                        |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8  | 9                                                                                                       | 10        | 11                                                                                                               |         | VE: 2771/663<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1               |
| - Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                                        |    | 15                                                                                                      | 16        | 17                                                                                                               | 18      | VE: 2762/661<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 105<br>AZ: 25<br>PROT: 31<br>SAL: 2              |
| Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                                                             |    | Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con - ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan |           | Lentejas con verduras de temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                             |         | Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con salsa de tomate<br>Fruta y pan          |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 15 | 16                                                                                                      | 17        | 18                                                                                                               |         | VE: 2739/655<br>GT: 23<br>GS: 3<br>HC: 103<br>AZ: 23<br>PROT: 29<br>SAL: 2              |
| Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                                                                |    | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo (sin ternera)<br>Fruta y pan              |           | - Sopa de fideos con pasta integral (eco.)<br>Cocido completo (sin ternera)<br>Fruta y - Pan integral            |         | Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas de pavo<br>Fruta y pan                |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 22 | 23                                                                                                      | 24        | 25                                                                                                               |         | VE: 2793/668<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 27<br>PROT: 29<br>SAL: 2               |
| Menestra de verduras salteadas<br>- Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria<br>- Yogur natural y pan                                                                                                                                                                      |    | Alubias estofadas con verduras<br>Pastel de patata y boloñesa de soja<br>Fruta y - Pan integral         |           | - Lentejas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla y queso con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral |         | Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa de tomate<br>- Yogur natural y pan |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 29 | 30                                                                                                      |           |                                                                                                                  |         |                                                                                         |
| Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                         |           |                                                                                                                  |         |                                                                                         |

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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                   | Martes                                                                            | Miércoles                                                                                                                                   | Jueves                                                                                 | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| SIN HUEVO Y FS. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                 | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Lomo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                                | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan     | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2741/656<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 96<br>AZ: 22<br>PROT: 39<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                         | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan               | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>- Yogur natural y pan                                   | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan      | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2981/713<br>GT: 15<br>GS: 2<br>HC: 117<br>AZ: 28<br>PROT: 34<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>(sin huevo)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                          | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>Pechuga de pollo a la plancha<br>con ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y pan | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 3033/726<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 103<br>AZ: 26<br>PROT: 35<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Pavo a la plancha con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                             | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin<br>huevo)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y pan | 30<br>Tallarines gratinados con<br>pasta (sin huevo)<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                   |                                                                                        |                                                                                                                 | VE: 2994/716<br>GT: 18<br>GS: 3<br>HC: 97<br>AZ: 33<br>PROT: 39<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                         | - Nombre del Colegio -                                                                                                              |                                                                                         |                                                                                         |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                                             | Martes                                                                                  | Miércoles                                                                                                                           | Jueves                                                                                  | Viernes                                                                                 | Valoración                                                                 |
| SIN LEGUMBRES, CACAHUETE, SOJA, KIWI Y ACEITE DE GIRASOL. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8                                                                                       | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                     | 10<br>Patatas estofadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y pan                          | 11<br>- Crema de zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan         | VE: 2821/675<br>GT: 18<br>GS: 4<br>HC: 98<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                  | 15<br>- Arroz con tomate<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                          | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso con magro de<br>cerdo (cebolla, tomate,<br>pimiento, especias)<br>- Yogur natural y pan     | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan | VE: 2886/690<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 25<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                                                             | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Lomo a la plancha<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>- Crema de verduras<br>Pastel de carne<br>Fruta y pan                             | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                  | VE: 3023/723<br>GT: 26<br>GS: 6<br>HC: 95<br>AZ: 24<br>PROT: 29<br>SAL: 2  |
| 28<br>Patatas estofadas<br>Huevos revueltos con cebolla<br>y queso con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y pan                                                                                                                                                                    | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                    | 30<br>Tallarines gratinados<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                         |                                                                                         | VE: 2795/669<br>GT: 20<br>GS: 3<br>HC: 94<br>AZ: 28<br>PROT: 27<br>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

# Alergias combinadas

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

**MES:** Septiembre 2026

**- Nombre del Colegio -**

| Lunes                                                                                                                                                                                                                                                   | Martes                                                                                | Miércoles                                                                                                                         | Jueves                                                                                                      | Viernes                                                                                                         | Valoración                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| PLV, LACTOSA Y SIN LENTEJAS.<br>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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                     | 9<br>- Arroz con tomate<br>Empanadillas de atún con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>Yogur de soja y pan                        | 10<br>Alubias guisadas<br>Pollo asado al limón<br>Fruta y - Pan integral                                    | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2712/649<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 94<br>AZ: 23<br>PROT: 35<br>SAL: 1  |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Revuelto de atún con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                             | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Pollo al chilindrón<br>Fruta y pan                   | 16<br>Coliflor salteada<br>Arroz meloso de setas, soja<br>texturizada y calabaza<br>Yogur de soja y pan                           | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y - Pan integral            | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2876/688<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 110<br>AZ: 24<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                                        | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>integral (eco.)<br>Cocido completo<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Tortilla de patatas con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>Yogur de soja y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>Pastel de patata y boloñesa<br>de soja<br>Fruta y - Pan integral | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Salchichas frescas<br>Fruta y pan                                          | VE: 2893/692<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 101<br>AZ: 22<br>PROT: 30<br>SAL: 2 |
| 28<br>Garbanzos estofados<br>- Huevos revueltos con -<br>ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                                                                  | 29<br>Sopa de ave<br>Bacalao rebozado<br>Fruta y pan                                  | 30<br>Tallarines<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>Yogur de soja y pan                                               |                                                                                                             |                                                                                                                 | VE: 2731/653<br>GT: 20<br>GS: 2<br>HC: 95<br>AZ: 21<br>PROT: 26<br>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

**VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)**

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                           |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                          |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| SIN MAIZ, PIÑA Y KIWI. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                              | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2733/654<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 95<br>AZ: 23<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                             | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2883/690<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                             | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2900/694<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 102<br>AZ: 23<br>PROT: 29<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                             | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2793/668<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 89<br>AZ: 27<br>PROT: 29<br>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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                  |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                 |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                |
| SIN CEREALES. 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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0          |
| 7                                                                                                                                                                                                                                     | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 1800/431<br>GT: 14<br>GS: 3<br>HC: 48<br>AZ: 20<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 14                                                                                                                                                                                                                                    | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2214/530<br>GT: 15<br>GS: 3<br>HC: 77<br>AZ: 23<br>PROT: 27<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                    | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 2017/482<br>GT: 22<br>GS: 4<br>HC: 55<br>AZ: 22<br>PROT: 22<br>SAL: 1 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                    | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2074/496<br>GT: 21<br>GS: 3<br>HC: 61<br>AZ: 22<br>PROT: 22<br>SAL: 1 |

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

| MES: Septiembre 2026                                                                                                                                                                                                                              |    | - Nombre del Colegio - |           |        |         |                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-----------|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lunes                                                                                                                                                                                                                                             |    | Martes                 | Miércoles | Jueves | Viernes | Valoración                                                                 |
| BAJO EN CARBOHIDRATOS.<br>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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                 | 8  | 9                      | 10        | 11     |         | VE: 2771/663<br>GT: 17<br>GS: 4<br>HC: 97<br>AZ: 24<br>PROT: 34<br>SAL: 1  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                | 15 | 16                     | 17        | 18     |         | VE: 2883/690<br>GT: 16<br>GS: 3<br>HC: 111<br>AZ: 25<br>PROT: 33<br>SAL: 1 |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                | 22 | 23                     | 24        | 25     |         | VE: 3074/735<br>GT: 21<br>GS: 4<br>HC: 110<br>AZ: 23<br>PROT: 31<br>SAL: 2 |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                | 29 | 30                     |           |        |         | VE: 2993/716<br>GT: 24<br>GS: 3<br>HC: 101<br>AZ: 22<br>PROT: 29<br>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

No carne / No huevo

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<br>GT: 0<br>GS: 0<br>HC: 0<br>AZ: 0<br>PROT: 0<br>SAL: 0           |
| 7                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                                                               | 9<br>Arroz a la napolitana<br>Garbanzos estofados con -<br>ensalada de lechuga y maíz<br>- Yogur natural y pan                                               | 10<br>Lentejas con verduras de<br>temporada<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y - Pan integral      | 11<br>Salteado de judías verdes con<br>patatas y zanahoria<br>Filete de abadejo a la<br>andaluza<br>Fruta y pan | VE: 2749/658<br>GT: 12<br>GS: 2<br>HC: 103<br>AZ: 24<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 14<br>- Crema de calabacín eco<br>- Lentejas estofadas con<br>patatas y boloñesa de soja<br>con - ensalada de lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                         | 15<br>Alubias pintas guisadas<br>Guisantes salteados<br>Fruta y pan                             | 16<br>Coliflor salteada<br>Abadejo al estilo griego<br>- Yogur natural y pan                                                                                 | 17<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo (sin ternera)<br>Fruta y - Pan integral | 18<br>Paella de verduras<br>Albóndigas de merluza con<br>salsa de tomate<br>Fruta y pan                         | VE: 2902/694<br>GT: 23<br>GS: 4<br>HC: 104<br>AZ: 28<br>PROT: 32<br>SAL: 1 |
| 21<br>Macarrones al ajillo con pasta<br>(sin huevo)<br>Abadejo al estilo griego<br>Fruta y - Pan integral                                                                                                               | 22<br>- Sopa de fideos con pasta<br>(sin huevo)<br>Cocido completo (sin ternera)<br>Fruta y pan | 23<br>Menestra de verduras<br>salteadas<br>- Lentejas estofadas con<br>patatas y verduras con<br>ensalada de lechuga y<br>zanahoria<br>- Yogur natural y pan | 24<br>Alubias estofadas con<br>verduras<br>- Filete de merluza al horno<br>Fruta y - Pan integral          | 25<br>Arroz tres delicias clásico<br>Abadejo a la plancha<br>Fruta y pan                                        | VE: 2805/671<br>GT: 22<br>GS: 3<br>HC: 101<br>AZ: 25<br>PROT: 34<br>SAL: 2 |
| 28<br>- Lentejas estofadas<br>Tortilla francesa con queso<br>gratinado con - ensalada de<br>lechuga<br>Fruta y - Pan integral                                                                                           | 29<br>Sopa de ave con pasta (sin<br>huevo)<br>Bacalao a la plancha<br>Fruta y pan               | 30<br>Tallarines gratinados con<br>pasta (sin huevo)<br>Albóndigas veggie con salsa<br>de tomate<br>- Yogur natural y pan                                    |                                                                                                            |                                                                                                                 | VE: 2730/653<br>GT: 17<br>GS: 3<br>HC: 90<br>AZ: 31<br>PROT: 33<br>SAL: 1  |

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

VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)