

## SUGERENCIAS DE CENA SEPTIEMBRE 2026

| LUNES                                                                                                     | MARTES                                                         | MIÉRCOLES                                                         | JUEVES                                                  | VIERNES                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 7                                                                                                         | 8                                                              | 9                                                                 | 10                                                      | 11                                                                 |
| Tortilla francesa con atún<br>ensalada variada<br>Tabulé de verduras con queso feta y atún<br>FRUTA. AGUA | Fajitas de pollo con verduras<br>FRUTA. AGUA                   | Sopa de letras<br>Lenguado con ajoperejil<br>FRUTA. AGUA          | Sándwich mixto con bastones de zanahoria<br>FRUTA. AGUA | Mini quiche Lorraine<br>FRUTA. AGUA                                |
| 14                                                                                                        | 15                                                             | 16                                                                | 17                                                      | 18                                                                 |
| Tortilla francesa rellena de queso con fiambre de pavo<br>FRUTA. AGUA                                     | Revuelto de judías verdes, gambas y champiñones<br>FRUTA. AGUA | Judías verdes rehogadas con pechuga de pavo<br>FRUTA. AGUA        | Rollitos de salmón con aguacate<br>FRUTA. AGUA          | Macarrones salteados con verduras Y merluza plancha<br>FRUTA. AGUA |
| 21                                                                                                        | 22                                                             | 23                                                                | 24                                                      | 25                                                                 |
| Ensalada de pasta con atún<br>FRUTA. AGUA                                                                 | Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas<br>FRUTA. AGUA | Pizza casera<br>FRUTA. AGUA                                       | Crepé de jamón york y queso<br>FRUTA. AGUA              | Crema de zanahoria con lenguado al horno<br>FRUTA. AGUA            |
| 28                                                                                                        | 29                                                             | 30                                                                |                                                         |                                                                    |
| Carne en salsa con arroz pilaf<br>FRUTA. AGUA                                                             | Lasaña de calabacín y fiambre de pavo<br>FRUTA. AGUA           | Merluza a la plancha sobre espaguetis de zanahoria<br>FRUTA. AGUA |                                                         |                                                                    |

*El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.*

*La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.*

*la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.*

