

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 2
MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 6	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 12	ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	MACARRONES S/G AL AJILLO SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ S/G (1, 6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 20	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 27	MACARRONES S/G AL AJILLO ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ S/G (1, 6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | CRUSTÁCEOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	MACARRONES S/G AL AJILLO ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (1, 6, 12, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3, T6, T10) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | NO LEGUMBRES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 2
MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 6	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 12	PATATAS VIUDAS GUIADAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 16
CREMA TRICOLOR (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y COLIFLOR) (T9) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 20	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 26	PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | MENÚ 3-6 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA A LA BECHEMEL (4, 7) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) BACALAO CON TOMATE (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA A LA RIOJANA (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) MERLUZA A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | NURSERY 0-2 AÑOS ENTERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) MERLUZA A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | ALTRAMUCES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | CACAHUETE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | MOLUSCOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 2
MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 6	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 20	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	PUCHERO DE VERDURAS CON ARROZ (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	PUCHERO DE VERDURAS CON ARROZ (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | NO TERNERA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



OCTUBRE | SÉSAMO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAÍZ SALTEADO Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ZANAHORIA CONFITADA Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo. Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 2
MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 6	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. MAIZ SALTEADO Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN BARRA SIN GLU DÍA 20	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 21	MACARRONES S/G CON TOMATE MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN BARRA SIN GLU DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO DE GARBANZOS, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS CON VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 1	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 2
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1, T3, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 5	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO POLLO ASADO CON VERDURAS GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (s/sulf) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 6	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 7	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMON A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 8	ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE VERDURAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN (1, 7, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (sin sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 9
	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 12	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 14	SPAGHETTIS INTEGRAL C/SALSA SUAVE DE QUESO (1, 7, T3) SALMON A LA NARANJA (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 15	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 16
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 19	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 20	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 21	MACARRONES CON TOMATE Y ORÉGANO (1, T3, T6, T10) MERLUZA A LA MADRILEÑA AL HORNO (4) GU. TOMATE Y PEPINO (sin sulf) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 22	SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ PILAF YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 23
PAELLA DE VERDURAS POLLO ASADO GU. LECHUGA Y ACEITUNAS (s/sulf) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 26	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS (19) TORTILLA DE PATATA (3) GU. TOMATE Y ZANAHORIA (s/sulf) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 27	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3) ATÚN A LA RIOJANA (4) GU. SALTEADO DE CALABACÍN Y MAÍZ Pera PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 28	LENTEJAS A LA JARDINERA (19, T1) BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DÍA 29	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DÍA 30

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postre habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



CENAS ORIENTATIVAS

Propuesta complementaria al menú basal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			DÍA 1 1º Judías verdes con patata 2º Merluza al horno Postre Fruta fresca	DÍA 2 1º Crema de calabaza 2º Pollo a la plancha con ensalada Postre Fruta fresca
DÍA 5 1º Brócoli con boniato 2º Merluza al horno Postre Fruta fresca	DÍA 6 1º Tomate aliñado 2º Pavo a la plancha con pan integral Postre Fruta fresca	DÍA 7 1º Ensalada de tomate 2º Tortilla de espinacas Postre Fruta fresca	DÍA 8 1º Calabacín a la plancha 2º Pollo al limón con pan Postre Fruta fresca	DÍA 9 1º Puré de patata y zanahoria 2º Merluza en papillote Postre Fruta fresca
DÍA 12 1º Ensalada de tomate y maíz 2º Salmón al horno con patata Postre Fruta fresca	DÍA 13 1º Crema de verduras 2º Tortilla de patata con ensalada Postre Fruta fresca	DÍA 14 1º Espárragos a la plancha 2º Dorada al horno con cuscús Postre Fruta fresca	DÍA 15 1º Verduras salteadas 2º Pavo con arroz Postre Fruta fresca	DÍA 16 1º Champiñones salteados 2º Tortilla francesa Postre Fruta fresca
DÍA 19 1º Ensalada variada 2º Sardinas al horno con patata Postre Fruta fresca	DÍA 20 1º Calabacín a la plancha 2º Pechuga de pollo con pan integral Postre Fruta fresca	DÍA 21 1º Ensalada mixta 2º Merluza a la plancha con boniato Postre Fruta fresca	DÍA 22 1º Calabacín asado 2º Lubina al horno con patata Postre Fruta fresca	DÍA 23 1º Ensalada variada 2º Pizza casera de atún y verduras Postre Fruta fresca
DÍA 26 1º Ensalada variada 2º Salmón al horno con patata Postre Fruta fresca	DÍA 27 1º Crudités 2º Bocadillo integral de pollo, tomate y queso fresco Postre Fruta fresca	DÍA 28 1º Guisantes salteados 2º Merluza en salsa verde con patata Postre Fruta fresca	DÍA 29 1º Tomate aliñado 2º Tortilla de espinacas con pan Postre Fruta fresca	DÍA 30 1º Verduras asadas 2º Pollo asado con arroz Postre Fruta fresca

Las cenas orientativas complementan al menú basal. Ajustar las raciones según edad y apetito. Priorizar agua como bebida, fruta fresca como postre, y aceite de oliva. Las preparaciones pueden adaptarse a las costumbres familiares.