

# MENÚ SEPTIEMBRE 2023.

Sin Gluten - - - CEIP Gregoria Collado

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>11</b> <b>Sopa de Fideos Dieta</b> Tortilla de Patata Ensalada Verde <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>12</b> Arroz con Tomate Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Maíz <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>13</b> Alubias Blancas con Chorizo Lomo de Sajonia al Horno Menestra Salteada <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>14</b> Crema de Calabaza Pollo a la Jardinera Arroz Pilaf <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>15</b> Garbanzos Estofados Merluza al Horno al Limón Ensalada de Zanahoria y Maíz <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada Yogur
<b>18</b> <b>Pasta a la Provenzal Dieta</b> <b>Lomo de Sajonia al Horno</b> Guisantes Salteados <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>19</b> <b>Garbanzos Estofados</b> Salmón a Las Finas Hierbas Zanahorias al Vapor <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>20</b> Paella de Marisco Tortilla de Calabacín Ensalada Verde <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>21</b> Crema de Verduras Merluza al Horno Encebollada Judías Verdes al Ajillo <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>22</b> Alubias Blancas Guisadas Redondo de Pavo Ensalada de Lechuga y Zanahoria <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada Yogur
<b>25</b> Arroz con Tomate Filetes de Caballa Brócoli al Vapor <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>26</b> Garbanzos con Verduras <b>Cinta de Lomo de Cerdo Asada</b> Ensalada de Lechuga y Maíz <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>27</b> Crema de Zanahoria Tortilla de Patata Champiñones Salteados <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>28</b> <b>Pasta con Tomate Dieta</b> Magro de Cerdo Ensalada Verde <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada	<b>29</b> <b>Alubias Blancas Estofadas</b> Salmón al Horno Patatitas al Vapor <b>Pan Sin Gluten</b> Fruta de Temporada Yogur

mediterránea

# MENÚ SEPTIEMBRE 2023.

Sin Huevo - - CEIP Gregoria Collado

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
11	Gazpacho Cinta de Lomo de Cerdo Asada Ensalada Verde Pan Integral Fruta de Temporada	12	Arroz con Tomate Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Fruta de Temporada	13	Alubias Blancas con Chorizo Lomo de Sajonia al Horno Menestra Salteada Pan Integral Fruta de Temporada	14	Crema de Calabaza Pollo a la Jardinera Arroz Pilaf Pan Fruta de Temporada	15	Garbanzos Estofados Merluza al Horno al Limón Ensalada de Zanahoria y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur
18	Pasta a la Provenzal Dieta Hamburguesa con Cebolla al Horno Guisantes Salteados Pan Integral Fruta de Temporada	19	Puchero de Lentejas Salmón a Las Finas Hierbas Zanahorias al Vapor Pan Fruta de Temporada	20	Paella de Marisco Filete de Pollo a la Plancha Ensalada Verde Pan Integral Fruta de Temporada	21	Crema de Verduras Merluza al Horno Encebollada Judías Verdes al Ajillo Pan Fruta de Temporada	22	Alubias Blancas Guisadas Redondo de Pavo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral Fruta de Temporada Yogur
25	Arroz con Tomate Filetes de Caballa Brócoli al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada	26	Garbanzos con Verduras Cinta de Lomo de Cerdo Asada Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Fruta de Temporada	27	Crema de Zanahoria Pavo Encebollado Champiñones Salteados Pan Integral Fruta de Temporada	28	Pasta con Tomate Dieta Magro de Cerdo Ensalada Verde Pan Fruta de Temporada	29	Lentejas Estofadas Salmón al Horno Patatitas al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada Yogur

mediterráneas

REGLAMEN

## MENÚ SEPTIEMBRE 2023.

Sin Carne / Halal - - CEIP Gregoria Collado

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
11	Gazpacho Tortilla de Patata Ensalada Verde Pan Integral Fruta de Temporada	12 Arroz con Tomate Filetes de Caballa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Fruta de Temporada	13 Alubias con Verduras Bacalao al Horno Menestra Salteada Pan Integral Fruta de Temporada	14 Crema de Calabaza Tortilla Francesa Arroz Pilaf Pan Fruta de Temporada	15 Garbanzos Estofados Merluza al Horno al Limón Ensalada de Zanahoria y Maíz Pan Integral Fruta de Temporada Yogur
18	Pasta en Salsa Provenzal Fogonero al Horno al Ajillo Guisantes Salteados Pan Integral Fruta de Temporada	19 Puchero de Lentejas Salmón a Las Finas Hierbas Zanahorias al Vapor Pan Fruta de Temporada	20 Paella de Marisco Tortilla de Calabacín Ensalada Verde Pan Integral Fruta de Temporada	21 Crema de Verduras Merluza al Horno Encebollada Judías Verdes al Ajillo Pan Fruta de Temporada	22 Alubias Blancas Guisadas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral Fruta de Temporada Yogur
25	Arroz con Tomate Filetes de Caballa Brócoli al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada	26 Garbanzos con Verduras Merluza al Horno al Limón Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Fruta de Temporada	27 Crema de Zanahoria Tortilla de Patata Champiñones Salteados Pan Integral Fruta de Temporada	28 Pasta con Tomate Bacalao al Vapor Ensalada Verde Pan Fruta de Temporada	29 Lentejas Estofadas Salmón al Horno Patatitas al Vapor Pan Integral Fruta de Temporada Yogur

mediterráneas

EL CALDO QUE SE EMPLEE EN LAS ELABORACIONES DE LOS PLATOS QUE LO REQUIERAN SERÁ CALDO VEGETAL  
REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

