

LUNES

- Espaguetis con tomate y pavo
- Bacalao al horno con lechuga y maíz

- Pera
- Pan y agua

Kcal: 679- Lip: 27- Hc: 88- Pro: 33
7



MARTES

- Brócoli rehogado
- Albóndigas mixtas en salsa con patatas

- Melón
- Pan y agua

Kcal: 448- Lip: 25- Hc: 52- Pro: 14
8



MIÉRCOLES

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur natural
- Pan y agua

Kcal: 652- Lip: 25- Hc: 69- Pro: 40
9



JUEVES

- Arroz guisado con pollo
- Salmón al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 795- Lip: 36- Hc: 88- Pro: 33
10



VIERNES

- Judías pintas guisadas con zanahoria
- Revuelto de york con lechuga y maíz

- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 627- Lip: 28- Hc: 86- Pro: 27
11



- Coditos gratinados con queso
- Merluza al horno con lechuga y pepino

- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26
14



- Crema de calabacín con picatostes
- Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33
15

- Judías blancas estofadas con chorizo
- Hamburguesa vegetal con rodaja de tomate
- Yogur natural
- Pan y agua

Kcal: 608- Lip: 24- Hc: 77- Pro: 26
16



- Arroz con salsa de tomate
- Rape al horno con lechuga y maíz

- Sandía
- Pan y agua

Kcal: 571- Lip: 27- Hc: 47- Pro: 35
17



- Guisantes rehogados con jamón
- Tortilla de patatas con pisto manchego

- Pera
- Pan y agua

Kcal: 590- Lip: 35- Hc: 53- Pro: 24
18



- Macarrones con tomate y chorizo
- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria
- Nectarina
- Pan y agua

Kcal: 658- Lip: 28- Hc: 78- Pro: 28
21



- Garbanzos estofados con verduras
- Huevos princesa en salsa con lechuga y pepino
- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 677- Lip: 39- Hc: 67- Pro: 25
22



- Judías verdes con tomate
- Pollo en pepitoria con puré de patata

- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 572- Lip: 21- Hc: 71- Pro: 34
23

- Alubias eco guisadas con verduras
- Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras
- Pera
- Pan y agua

Kcal: 662- Lip: 25- Hc: 97- Pro: 28
24



- Arroz guisado con calamares
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Actimel
- Pan y agua

Kcal: 606- Lip: 26- Hc: 53- Pro: 36
25



- Crema de verduras naturales
- Lomo de cerdo a la plancha con lechuga y pepino
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 26
28

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
29

- Paella de verduras
- Solla al ajillo con champiñones rehogados
- Yogur natural
- Pan y agua

Kcal: 493- Lip: 19- Hc: 50- Pro: 26
30



vuelta al cole



MENÚ CELIACOS – SEPTIEMBRE 2026



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Bacalao al horno con lechuga y maíz
- Pera
- Pan y agua

Kcal: 679- Lip: 27- Hc: 88- Pro: 33

7



MARTES

- Brócoli gratinado
- Albóndigas mixtas en salsa con patatas
- Melón
- Pan y agua

Kcal: 570- Lip: 36- Hc: 56- Pro: 23



MIÉRCOLES

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur natural
- Pan integral y agua

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40



JUEVES

- Arroz guisado con pollo
- Salmón al horno con lechuga y zanahoria
- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 795- Lip: 36- Hc: 88- Pro: 33



VIERNES

- Lentejas eco guisadas con zanahoria
- Filete de lomo de sajonia con lechuga y maíz
- Plátano
- Pan integral y agua

Kcal: 703- Lip: 31- Hc: 81- Pro: 36



- Coditos gratinados con queso
- Merluza al ajo y perejil con lechuga y pepino
- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26

14



- Crema de calabacín con picatostes
- Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33

15



- Judías blancas estofadas con chorizo
- Albóndigas en salsa de tomate con lechuga
- Yogur natural
- Pan integral y agua

Kcal: 696- Lip: 37- Hc: 83- Pro: 30

16



- Arroz integral con salsa de tomate
- Rape al horno con lechuga y maíz
- Sandía
- Pan y agua

Kcal: 562- Lip: 27- Hc: 49- Pro: 35

17



- Guisantes rehogados con jamón
- Escalopines de ternera con pisto manchego
- Pera
- Pan integral y agua

Kcal: 562- Lip: 27- Hc: 51- Pro: 40

18



- Macarrones integrales con tomate y chorizo
- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria
- Nectarina
- Pan y agua

Kcal: 649- Lip: 28- Hc: 80- Pro: 28

21



- Garbanzos estofados con verduras
- Ternera en salsa con lechuga y pepino
- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 776- Lip: 39- Hc: 77- Pro: 42

22



- Judías verdes con tomate
- Pollo en pepitoria con puré de patata
- Plátano
- Pan integral y agua

Kcal: 563- Lip: 21- Hc: 73- Pro: 34

23



- Lentejas eco guisadas con verduras
- Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras
- Pera
- Pan y agua

Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28

24



- Arroz guisado con calamares
- Bacalao al horno con lechuga y tomate
- Actimel
- Pan integral y agua

Kcal: 597- Lip: 26- Hc: 55- Pro: 36



- Crema de verduras naturales
- Lomo de cerdo a la plancha con lechuga y pepino
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 26

28



- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40

29



- Paella integral de verduras
- Solla al ajillo con champiñones rehogados
- Yogur natural
- Pan y agua

Kcal: 484- Lip: 19- Hc: 52- Pro: 26

30



vuelta al cole



MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – SEPTIEMBRE 2026

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



LUNES

- Espaguetis integrales con tomate y pavo
- Bacalao al horno con lechuga y maíz

- Pera
- Pan y agua

Kcal: 669- Lip: 25- Hc: 82- Pro: 31
7



MARTES

- Brócoli rehogado al ajillo
- Albóndigas mixtas en salsa con patatas

- Melón
- Pan y agua

Kcal: 448- Lip: 25- Hc: 52- Pro: 14
8



MIÉRCOLES

- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Yogur de soja
- Pan integral y agua

Kcal: 600- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 42
9



JUEVES

- Arroz guisado con pollo
- Salmón al horno con lechuga y zanahoria

- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 795- Lip: 36- Hc: 88- Pro: 33
10



VIERNES

- Lentejas eco guisadas con zanahoria
- Revuelto de york con lechuga y maíz

- Plátano
- Pan integral y agua

Kcal: 649- Lip: 28- Hc: 81- Pro: 28
11



- Coditos con tomate
- Merluza al ajo y perejil con lechuga y pepino
- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 551- Lip: 19- Hc: 74- Pro: 26
14



- Crema de calabacín con picatostes
- Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33
15



- Judías blancas estofadas con chorizo
- Hamburguesa vegetal con rodaja de tomate
- Yogur de soja
- Pan integral y agua

Kcal: 556- Lip: 24- Hc: 79- Pro: 28
16



- Arroz integral con salsa de tomate
- Rape al horno con lechuga y maíz

- Sandía
- Pan y agua

Kcal: 562- Lip: 27- Hc: 49- Pro: 35
17



- Guisantes rehogados con jamón
- Tortilla de patatas con pisto manchego

- Pera
- Pan integral y agua

Kcal: 581- Lip: 35- Hc: 55- Pro: 24
18



- Macarrones integrales con tomate y chorizo
- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria
- Nectarina
- Pan y agua

Kcal: 649- Lip: 28- Hc: 80- Pro: 28
21



- Garbanzos estofados con verduras
- Huevos princesa en salsa con lechuga y pepino
- Naranja
- Pan y agua

Kcal: 677- Lip: 39- Hc: 67- Pro: 25
22



- Judías verdes con tomate
- Pollo en pepitoria con puré de patata

- Plátano
- Pan integral y agua

Kcal: 563- Lip: 21- Hc: 73- Pro: 34
23



- Lentejas eco guisadas con verduras
- Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras
- Pera
- Pan y agua

Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28
24



- Arroz guisado con calamares
- Bacalao al horno con lechuga y tomate

- Yogur de soja
- Pan integral y agua

Kcal: 554- Lip: 26- Hc: 55- Pro: 38
25



- Crema de verduras naturales
- Lomo de cerdo a la plancha con lechuga y pepino
- Plátano
- Pan y agua

Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 26
28



- Sopa de cocido con fideos
- Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata)
- Manzana eco
- Pan y agua

Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40
29



- Paella integral de verduras
- Solla al ajillo con champiñones rehogados
- Yogur de soja
- Pan y agua

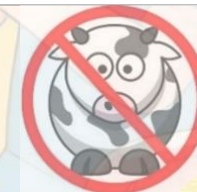
Kcal: 441- Lip: 19- Hc: 52- Pro: 28
30



vuelta al cole



MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS – SEPTIEMBRE 2026



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Croquetas de bacalao con lechuga y maíz - Pera - Pan y agua Kcal: 695- Lip: 27- Hc: 90- Pro: 33 7    	- Brócoli gratinado - Albóndigas mixtas en salsa con patatas - Melón - Pan y agua Kcal: 570- Lip: 36- Hc: 56- Pro: 23 8    	- Sopa de ave con fideos - Pollo a la plancha con verduras al vapor - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 563- Lip: 21- Hc: 60- Pro: 38 9  	- Arroz guisado con pollo - Salmón al horno con lechuga y zanahoria - Naranja - Pan y agua Kcal: 795- Lip: 36- Hc: 88- Pro: 33 10  	- Crema de zanahorias - Revuelto de york con lechuga y maíz - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 562- Lip: 28- Hc: 69- Pro: 18 11  
- Coditos gratinados con queso - Merluza al ajo y perejil con lechuga y pepino - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26 14   	- Crema de calabacín con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby - Plátano - Pan y agua Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33 15 	- Sopa juliana de verduras - Hamburguesa vegetal con rodaja de tomate - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 522- Lip: 21- Hc: 75- Pro: 23 16    	- Arroz integral con salsa de tomate - Rape al horno con lechuga y maíz - Sandía - Pan y agua Kcal: 562- Lip: 27- Hc: 49- Pro: 35 17  	- Menestra de verduras - Tortilla de patatas con pisto manchego - Pera - Pan integral y agua Kcal: 533- Lip: 32- Hc: 54- Pro: 18 18  
- Macarrones integrales con tomate y chorizo - Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 649- Lip: 28- Hc: 80- Pro: 28 21  	- Crema de calabacín - Huevos princesa en salsa con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua Kcal: 565- Lip: 36- Hc: 47- Pro: 19 22  	- Salmorejo cordobés - Pollo en pepitoria con puré de patata - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 687- Lip: 29- Hc: 84- Pro: 34 23 	- Sopa juliana de verduras - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Pera - Pan y agua Kcal: 612- Lip: 19- Hc: 98- Pro: 25 24 	- Arroz guisado con calamares - Bacalao al horno con lechuga y tomate - Actimel - Pan integral y agua Kcal: 597- Lip: 26- Hc: 55- Pro: 36 25   
- Crema de verduras naturales - Lomo de cerdo a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 26 28 	- Sopa de ave con fideos - Pollo a la plancha con verduras al vapor - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 501- Lip: 18- Hc: 56- Pro: 35 29 	- Paella integral de verduras - Solía al ajillo con champiñones rehogados - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 484- Lip: 19- Hc: 52- Pro: 26 30   		

MENÚ ALÉRGICOS A LA LEGUMBRE - SEPTIEMBRE 2026



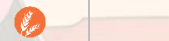
Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Croquetas de bacalao con lechuga y maíz - Pera - Pan y agua Kcal: 695- Lip: 27- Hc: 90- Pro: 33 7    	- Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patatas - Melón - Pan y agua Kcal: 570- Lip: 36- Hc: 56- Pro: 23 8    	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 9   	- Arroz guisado con pollo - Salmón al horno con lechuga y zanahoria - Naranja - Pan y agua Kcal: 795- Lip: 36- Hc: 88- Pro: 33 10  	- Lentejas eco guisadas con zanahoria - Revuelto de champiñones con lechuga y maíz - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 703- Lip: 35- Hc: 82- Pro: 27 11  
- Coditos gratinados con queso - Merluza al ajo y perejil con lechuga y pepino - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26 14   	- Crema de calabacín con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby - Plátano - Pan y agua Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33 15 	- Judías blancas estofadas con verduras - Hamburguesa vegetal con rodaja de tomate - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 562- Lip: 22- Hc: 79- Pro: 24 16    	- Arroz integral con salsa de tomate - Rape al horno con lechuga y maíz - Sandía - Pan y agua Kcal: 562- Lip: 27- Hc: 49- Pro: 35 17  	- Guisantes rehogados al ajillo - Tortilla de patatas con pisto manchego - Pera - Pan integral y agua Kcal: 576- Lip: 35- Hc: 55- Pro: 23 18  
- Macarrones integrales con tomate y atún - Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 574- Lip: 19- Hc: 80- Pro: 27 21  	- Garbanzos estofados con verduras - Huevos princesa en salsa con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua Kcal: 677- Lip: 39- Hc: 67- Pro: 25 22  	- Judías verdes con tomate - Pollo en pepitoria con puré de patata - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 563- Lip: 21- Hc: 73- Pro: 34 23 	- Lentejas eco guisadas con verduras - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Pera - Pan y agua Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 24 	- Arroz guisado con calamares - Bacalao al horno con lechuga y tomate - Actimel - Pan integral y agua Kcal: 597- Lip: 26- Hc: 55- Pro: 36 25   
- Crema de verduras naturales - Escalopines de ternera a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua Kcal: 602- Lip: 26- Hc: 66- Pro: 33 28 	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 29 	- Paella integral de verduras - Solla al ajillo con champiñones rehogados - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 484- Lip: 19- Hc: 52- Pro: 26 30   	vuelta al cole 	

MENÚ MUSULMÁN – SEPTIEMBRE 2026



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Croquetas de jamón con lechuga y maíz - Pera - Pan y agua Kcal: 676- Lip: 24- Hc: 106- Pro: 21 7 	- Brócoli gratinado - Albóndigas mixtas en salsa con patatas - Melón - Pan y agua Kcal: 570- Lip: 36- Hc: 56- Pro: 23 8 	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 9 	- Arroz guisado con pollo - Escalopines de ternera con lechuga y zanahoria - Naranja - Pan y agua Kcal: 752- Lip: 28- Hc: 86- Pro: 39 10 	- Lentejas eco guisadas con zanahoria - Revuelto de york con lechuga y maíz - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 649- Lip: 28- Hc: 81- Pro: 28 11 
- Coditos gratinados con queso - Salchichas de pavo con lechuga y pepino - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 792- Lip: 45- Hc: 76- Pro: 27 14 	- Crema de calabacín con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con zanahoria baby - Plátano - Pan y agua Kcal: 645- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 33 15 	- Judías blancas estofadas con chorizo - Hamburguesa vegetal con rodaja de tomate - Yogur natural - Pan integral y agua Kcal: 599- Lip: 24- Hc: 79- Pro: 26 16 	- Arroz integral con salsa de tomate - Ragú de pavo con lechuga y maíz - Sandía - Pan y agua Kcal: 669- Lip: 35- Hc: 80- Pro: 24 17 	- Guisantes rehogados con jamón - Tortilla de patatas con pisto manchego - Pera - Pan integral y agua Kcal: 581- Lip: 35- Hc: 55- Pro: 24 18 
- Macarrones integrales con tomate y chorizo - Escalopines de ternera c/ lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 722- Lip: 31- Hc: 79- Pro: 41 21 	- Garbanzos estofados con verduras - Huevos princesa en salsa con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua Kcal: 677- Lip: 39- Hc: 67- Pro: 25 22 	- Judías verdes con tomate - Pollo en pepitoria con puré de patata - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 563- Lip: 21- Hc: 73- Pro: 34 23 	- Lentejas eco guisadas con verduras - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Pera - Pan y agua Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 24 	- Arroz guisado con pollo - Lacón asado al horno con lechuga y tomate - Actimel - Pan integral y agua Kcal: 841- Lip: 44- Hc: 81- Pro: 32 25 
- Crema de verduras naturales - Lomo de cerdo a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 26 28 	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Manzana eco - Pan y agua Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 29 	- Paella integral de verduras - Pollo al ajillo con champiñones rehogados - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 637- Lip: 29- Hc: 58- Pro: 39 30 		

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – SEPTIEMBRE 2026



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR). Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.