

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Festivo

Festivo

Festivo

Festivo

Festivo

Lechuga, remolacha, maíz
Arroz con salsa de tomate
Calamar a la romana
Fruta en su jugo

Lechuga, maíz, olivas
MACARRONES ECO al pesto de albahaca
con salsa de tomate
Hamburguesa mixta con samfaina y guisantes
de ave y cerdo al horno con salsa de tomate y hortalizas

Lechuga, zanahoria, lombarda
Alubias camperas
con hortalizas
Revuelto de calabacín y queso
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria
Sopa castellana con fideos
de ave y cerdo con huevo
Alitas de pollo rustidas al limón
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha
Crema de legumbres
con verduras
Cazuela de magro con salsa de tomate
Fruta de temporada

CENA: Calabacín encebollado y tortilla de jamón. Fruta

CENA: Ensalada piquirana y pescado blanco al limón. Fruta

CENA: Judías verdes con tomate y magro estofado. Fruta

CENA: Crema de champiñón y pescado blanco al horno. Fruta

CENA: Brócoli paraíso y fajitas de pollo. Fruta

Crudités de verduras frescas
Espirales toscana
con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria
Lacón al pimentón
Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino
Crema de verduras campestres
con patata, puerro, zanahoria y calabacín
Solomillo de pollo empanado
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas
LENTEJAS ECO a la jardinera
con hortalizas
Pizza IRCO
con fiambre de york, tomate y queso
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas
Arroz del senyoret
con pescado y marisco
Rollito de york y queso
jamón cocido y queso
Batido casero de frutas

Lechuga, lombarda, maíz
Garbanzos de la huerta
con patata, calabacín, cebolla y zanahoria
Tortilla de patata
Fruta de temporada

CENA: Tomate a la provenzal y guiso de pescado blanco. Fruta

CENA: Ensalada caprese y pescado blanco al ajillo. Fruta

CENA: Sopa de ave y huevo cocido con pisto. Fruta

CENA: Champiñón al ajillo y lomo rustido. Fruta

CENA: Vichyssoise y ternera encebollada. Fruta

Lechuga, remolacha, maíz
Lentejas con verduras
con patata, pimienta y zanahoria
Bacalao rebozado
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas
Macarrones ECO a la provenza
con verduras y hierbas aromáticas
Tortilla francesa con queso
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino
Crema bretona
con alubias blancas y hortalizas
Albóndigas a la santanderina
carne de cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas
Paella valenciana
con pollo, judía verde y garrofón
Librito de york y queso
jamón york y queso al horno
Tarrina de helado de nata y chocolate
CENA: Wok de verduras y pescado azul a la sal. Fruta

Hummus con nachos
Sopa de picadillo con estrellitas
de ave y cerdo con huevo
Muslo de pollo rustido al romero
al horno
Fruta de temporada
CENA: Guisantes rehogados con jamón y sepia al pimentón. Fruta

CENA: Crema mediterránea y tortilla de espinacas. Fruta

CENA: Patatas al gratén y pescado blanco a la andaluza. Fruta

CENA: Calabaza asada y pavo a las finas hierbas. Fruta

Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabacín y puerro
Longanizas rustidas en salsa lionesa
de cerdo al horno con salsa de cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino
Potaje de garbanzos con verduras
con patata, calabacín, cebolla y zanahoria
Huevos rotos
Fruta de temporada

CENA: Sopa juliana y pescado blanco en salsa de puerros. Fruta

CENA: Ensalada murciana y pollo en salsa de queso. Fruta

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.



SABÍAS QUE

En IRCO, todos los días más Sostenibles.
Todos los días, PAN ECO.

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA:
Manzana, plátano, nectarina y pera

CONSEJOS SALVABLES

¡Bienvenidos al nuevo ciclo escolar!
Exploraremos y disfrutaremos diferentes
alimentos coloridos y aromáticos, que
nos aportaran nutrientes para cuidar
nuestro cuerpo.

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energía	Grasas	ACS	AGM	ACP
3631kj				
868kcal	39.4g	7.5g	12.8g	15.6g
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal	
91g	22.7g	32.0g	2.7g	

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Festiu

Festiu

Festiu

Festiu

Festiu

Lletuga, remolatxa, dacsa
Arròs amb salsa de tomaca
Calamar a la romana
Fruita en el seu suc

Lletuga, dacsa, olives
MACARRONES ECO al pesto d'alfabega
amb salsa de tomaca
Hamburguesa mixta amb samfaina i pésols
d'au i porc al forn amb salsa de tomaca i hortalisses
Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, llombarda
Fesols camperoles
amb hortalisses
Remenat de carabasseta i formatge
Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria
Sopa castellana con fideus
d'au i potc amb ou
Aletes de pollastre rostides a la llima
Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, remolatxa
Crema de llegums
con verdures
Cassola de magre en salsa de tomaca
Fruita de temporada

SOPAR: Carabasseta en ceba i truita de pernil. Fruita

SOPAR: Amanida pipirana i peix blanc a la llima. Fruita

SOPAR: Bajoca amb tomaca i magre estofat. Fruita

SOPAR: Crema de xampinyó i peix blanc al forn. Fruita

SOPAR: Bròcoli paradís i faixetes de pollastre. Fruita

Cruditis de verdures fresques
Espirals toscana
amb tomaca, ceba, carabasseta i safanòria
Braó de porc al pebre roig
Fruita de temporada

Lletuga, olives, cogombre
Crema de verdures campestres
amb creilla, porro, safanòria i carabasseta
Filet de pollastre arrebossat
Fruita de temporada

Lletuga, dacsa, olives
LENTILLES ECO a la jardinera
amb hortalisses
Pizza IRCO
amb pernil dolç, tomaca i formatge
Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives
Arròs del senyoret
amb peix i marisc
Rotllet de pernil dolç i formatge
pernil dolç i formatge
Batut casolà de fruites

Lletuga, llombarda, dacsa
Cigrons de l'horta
amb creilla, carabasseta, ceba i safanòria
Truita de creilla
Fruita de temporada

SOPAR: Tomaca a la provençal i guisat de peix blanc. Fruita

SOPAR: Amanida caprese i peix blanc amb allada. Fruita

SOPAR: Sopa d'au i ou cuit amb samfaina. Fruita

SOPAR: Xampinyó amb allada i llom rostit. Fruita

SOPAR: Vichyssoise i vedella en ceba. Fruita

Lletuga, remolatxa, dacsa
Lentilles amb verdures
amb creilla, pebrot i safanòria
Bacallà arrebossat
Fruita de temporada

Lletuga, safanòria, olives
Macarrons ECO a la provença
amb verdures i herbes aromàtiques
Truita francesa amb formatge
Fruita de temporada

Lletuga, dacsa, cogombre
Crema bretona
amb fesols blancs i hortalisses
Mandonguilles a la santanderina
carn de porc al forn amb salsa de safanòria i ceba
Fruita de temporada

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, olives
Paella valenciana
amb pollastre, bajoca i garrofó
Llibret de pernil dolç i formatge
pernil dolç i formatge al forn
Terrina de gelat de nata i xocolata

Hummus amb natxos
Sopa de picada amb estreletes
d'au i porc amb ou
Cuixa de pollastre rostit al romer
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Crema mediterrània i truita d'espinacs. Fruita

SOPAR: Creilles gratinades i peix blanc a l'andalusa. Fruita

SOPAR: Carabassa rostida i titot a les fines herbes. Fruita

SOPAR: Wok de verdures i peix blau a la sal. Fruita

SOPAR: Pésols ofegats amb pernil i sépia al pebre roig. Fruita

Lletuga, safanòria, olives
Crema de carabasseta i porro
Llonganisses rostides amb salsa lionesa
de porc al forn amb salsa de ceba
Fruita de temporada

Lletuga, dacsa, cogombre
Potatge de cigrons amb verdures
amb creilla, carabasseta, ceba i safanòria
Ous trencats
Fruita de temporada

SOPAR: Sopa juliana i peix blanc en salsa de porros. Fruita

SOPAR: Amanida murciana i pollastre amb salsa de formatge. Fruita

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS
/INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.



SABIES QUE

En IRCO, tots els dies més Sostenibles. Tots els dies, PA ECO.

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA: Poma, plàtan, nectarina i pera

CONSILLS SALVDABLES

¡Benvinguts al nou cicle escolar!
Explorarem i gaudirem diferents aliments colorits i aromàtics, que ens aportaran nutrients per cuidar el nostre cos.

- eco Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- ★ Dia menú temàtic
- * Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	Greix	ACS	AGM	AGP
3631kj				
868kcal	39.4g	7.5g	12.8g	15.6g
Hidrats de Carboni	Sucres	Proteïnes	Sal	
91g	22.7g	32.0g	2.7g	

menú



MENÚ CELIACO

SEPTIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Filete de merluza rebozada casera

con harina de maíz
Fruta en conserva

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones "sin gluten" al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa mixta con samfaina

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa de ave con fideos "sin gluten"

Alitas de pollo rustidas

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Magro con tomate

Fruta de temporada

Crudités de verdura fresca

15

Macarrones "sin gluten" a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Lomo al pimentón

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Pechuga de pollo rebozada casera

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas

17

Hervido valenciano

con patata, cebolla y zanahoria

Pizza "sin gluten" con tomate, jamón serrano y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Jamón serrano y queso

Batido casero de frutas

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta de temporada

Lechuga, remolacha, maíz

22

Hervido valenciano

con patata, cebolla y zanahoria

Filete de abadejo rebozado casero

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones "sin gluten" a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa con queso

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Estofado de albóndigas a la santanderina

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella valenciana

con pollo, judía verde y garrofón

Jamón serrano y queso

Helado

Hummus con pan "sin gluten"

26

Sopa de ave con fideos "sin gluten"

Muslo de pollo rustido al romero

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

Longanizas en salsa lionesa

de cerdo al horno con salsa de cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

Huevos rotos

con patata
Fruta de temporada



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Caprichos a la romana

Fruta permitida

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones ECO al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa mixta con samfaina

al horno

Fruta permitida

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín y queso

Fruta permitida

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa castellana con fideos

Alitas de pollo rustidas

Fruta permitida

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Magro con tomate

Fruta permitida

Crudité de verdura fresca

15

Espirales a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Lacón al pimentón

Fruta permitida

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Fruta permitida

Solomillo de pollo empanado

Fruta permitida

Lechuga, maíz, olivas

17

Lentejas ECO a la jardinera

con hortalizas

Pizza prosciutto

con fiambre de york, tomate y queso

Fruta permitida

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Rollito de jamón cocido y queso

Batido casero de frutas permitidas

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta permitida

Lechuga, remolacha, maíz

22

Lentejas con verduras

con patata, pimiento y zanahoria

Bacalao rebozado

Fruta permitida

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones ECO a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa con queso

Fruta permitida

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Estofado de magro a la santanderina

al horno

Fruta permitida

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella valenciana

con pollo, judía verde y garrofón

Librito de jamón cocido y queso

Helado

Hummus con nachos

26

Sopa de picadillo con estrellitas

de aver y cerdo con huevo

Muslo de pollo rustido al romero

al horno

Fruta permitida

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

de cerdo al horno con salsa de cebolla

Fruta permitida

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

con patata

Fruta permitida

Huevos rotos



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

menú

ALERGIA INTOLERANCIA MERLUZA

SEPTIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Pechuga de pollo rebozada casera

con harina de maíz
Fruta en conserva

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones ECO al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa mixta con samfaina

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa de ave con fideos

Alitas de pollo rustidas

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Magro con tomate

Fruta de temporada

Crudités de verdura fresca

15

Espirales a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Lomo al pimentón

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Pechuga de pollo rebozada casera

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas

17

Lentejas ECO a la jardinera

con hortalizas

Panini casero con tomate, jamón serrano y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Jamón serrano y queso

Batido casero de frutas

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta de temporada

Lechuga, remolacha, maíz

22

Lentejas con verduras

con patata, pimiento y zanahoria

Filete de abadejo rebozado casero

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones ECO a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa con queso

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Estofado de albóndigas a la santanderina

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella valenciana

con pollo, judía verde y garrofón

Jamón serrano y queso

Mini polos

Hummus con pan

26

Sopa de ave con estrellitas

Muslo de pollo rustido al romero

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

Longanizas en salsa lionesa

de cerdo al horno con salsa de cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

Huevos rotos

con patata
Fruta de temporada



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

menú



MENÚ NO CARNE

SEPTIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Caprichos a la romana

Fruta en conserva

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones ECO al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa falafel con samfaina

al horno

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa juliana con fideos

de verduras

Cous cous salteado con hortalizas

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Verduras asadas con guarnición de arroz

Fruta de temporada

Crudité de verdura fresca

15

Espirales a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Guisantes salteados encebollados

Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Cous cous salteado con hortalizas

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas

17

Lentejas ECO a la jardinera

con hortalizas

Pizza vegetal

con tomate y queso
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Rollitos de queso

Batido casero de frutas

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta de temporada

Lechuga, remolacha, maíz

22

Lentejas con verduras

con patata, pimiento y zanahoria

Bacalao rebozado

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones ECO a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa con queso

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Pisto asado con guarnición de arroz

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella de verduras

Rollitos de queso

Helado

Hummus con nachos

26

Sopa minestrone con estrellitas

sopa de verduras

Pescado blanco al horno

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

Pescado blanco en salsa lionesa

al horno con salsa de cebolla

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

Huevos rotos

con patata

Fruta de temporada



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

menú



MENÚ NO CERDO

SEPTIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Caprichos a la romana

Fruta en conserva

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones ECO al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa de ave con samfaina

al horno

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín y queso

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa de ave con fideos

Alitas de pollo rustidas

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Pollo con tomate

Fruta de temporada

Crudités de verdura fresca

15

Espirales a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Pollo al pimentón

Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Solomillo de pollo empanado

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas

17

Lentejas ECO a la jardinera

con hortalizas

Pizza vegetal

con tomate y queso
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Pechuga de pavo y queso

Batido casero de frutas

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta de temporada

Lechuga, remolacha, maíz

22

Lentejas con verduras

con patata, pimiento y zanahoria

Bacalao rebozado

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones ECO a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa con queso

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Estofado de albóndigas de ave a la santanderina

al horno

Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella valenciana

con pollo, judía verde y garrofón

Pechuga de pavo y queso

Helado

Hummus con nachos

26

Sopa de ave con estrellitas

Muslo de pollo rustido al romero

al horno

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

Longanizas de ave en salsa lionesa

al horno con salsa de cebolla

Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

Huevos rotos

con patata

Fruta de temporada



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

menú



MENÚ CELIACO-
ALERGIA/INTOLERANCIA LACTOSA-
PROTEÍNA LECHE DE VACA

SEPTIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant.

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

Lechuga, remolacha, maíz

8

Arroz con salsa de tomate

Filete de merluza rebozada casera

con harina de maíz
Fruta en conserva

Lechuga, maíz, olivas

9

Macarrones "sin gluten" al pesto de albahaca

con salsa de tomate

Hamburguesa mixta con samfaina

de cerdo y pavo
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, lombarda

10

Alubias camperas

con patata, zanahoria y calabacín

Revuelto de calabacín

SIN QUESO
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria

11

Sopa de ave con fideos "sin gluten"

Alitas de pollo rustidas

Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, remolacha

12

Crema de legumbres

con verduras

Magro con tomate

Fruta de temporada

Crudités de verdura fresca

15

Macarrones "sin gluten" a la toscana

con tomate, cebolla, calabacín y zanahoria

Lomo al pimentón

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, olivas, pepino

16

Crema de verduras campestres

Pechuga de pollo rebozada casera

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, olivas

17

Hervido valenciano

con patata, cebolla y zanahoria

Pizza "sin gluten" con tomate, jamón serrano

SIN QUESO
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

18

Arroz del senyoret

con pescado y marisco

Jamón serrano

Fruta de temporada

Lechuga, lombarda, maíz

19

Garbanzos de la huerta

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

Tortilla de patata

Fruta de temporada

Lechuga, remolacha, maíz

22

Hervido valenciano

con patata, cebolla y zanahoria

Filete de abadejo rebozado casero

con harina de maíz
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

23

Macarrones "sin gluten" a la provenza

con verduras y hierbas aromáticas

Tortilla francesa

SIN QUESO
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

24

Crema bretona

con alubias y hortalizas

Estofado de albóndigas a la santanderina

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas

25

Paella valenciana

con pollo, judía verde y garrofón

Jamón serrano

Mini polo

Hummus con pan "sin gluten"

26

Sopa de ave con fideos "sin gluten"

Muslo de pollo rustido al romero

al horno
Fruta de temporada

Lechuga, zanahoria, olivas

29

Crema de calabacín y puerro

Longanizas en salsa lionesa

de cerdo al horno con salsa de cebolla
Fruta de temporada

Lechuga, maíz, pepino

30

Potaje de garbanzos

Huevos rotos

con patata
Fruta de temporada



SABÍAS QUE

CONSEJOS SALVABLES

En aquellos casos que se lleve a cabo una dieta especial por alergia, intolerancia, cualquier otra necesidad médica o bien por motivos culturales o religiosos, y por tanto, no se puedan llevar a cabo las recomendaciones de cenas indicadas en el menú basal, y en cumplimiento del **artículo 40.4 de la ley 17/2011 de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición, a continuación, os proporcionamos propuestas para que, en los casos mencionados, las cenas ofrecidas en casa sean complementarias al menú proporcionado en el comedor.

PRIMEROS PLATOS

Si he comido:



Para cenar:



Si he comido:



Para cenar:



SEGUNDOS PLATOS

POSTRES

