

Menú sin carne roja - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		VIERNES / FRIDAY	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed Potatoes with vegetables		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		Homemade vegetables soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)		Complemento del cocido sin carne					
French omelette & salad		Vegetarian hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido" (no meat)					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin carne de cerdo - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin carne de cerdo ni frutos secos - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed Potatoes with vegetables		Vegetables "paella"		Creamy of carttos soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		Homemade vegetables soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido sin carne					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido" (no meat)					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin carne de cerdo, frutos secos ni ternera - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú Halal sin carne de cerdo - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

(*) Producto cárnico con certificado Halal

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Fil. De pollo (*) a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo (*) a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada. Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Herby chicken fillet with salad (shredded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo (*) con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo (*) con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo (*) c/"Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Fil. Ruso casero de ternera (*) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (1,3,6,10)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Homemade veal (*) hamburger and "pisto"	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin carne de cerdo ni marisco - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración (NO MANZANA NI PERA) y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed Potatoes with vegetables		Vegetables "paella"		Creamy of carttos soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		Homemade vegetables soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido sin carne					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido" (no meat)					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin carne de cerdo ni marisco - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin carne de cerdo, pescado, ternera - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)	Aggio e olio pasta
Huevos revueltos c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (3)	Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Scrambled eggs and mixed salad	Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zucchini omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Huevos al horno sobre cama de ratatouille (3)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Baked eggs on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrtos soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Taquitos de pollo en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fingers de pollo & chips con ensalada de col Americana (1,3,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Diced chicken in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Chicken fingers & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin carne de cerdo ni ternera - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		VIERNES / FRIDAY	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Fil. De pollo a las finas hierbas con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Herby chicken fillet with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed Potatoes with vegetables		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		Homemade vegetables soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)		Complemento del cocido sin carne					
French omelette & salad		Vegetarian hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido" (no meat)					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin champiñones - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate (no champiñones)		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10), Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

VIERNES / FRIDAY
4
Sopa Minestrone (zanahoria, puerro, apio, cebolla, patata, ajo) (1,3,6,9,10)
Minestrone soup
Albóndigas de ternera con jardinera (no champiñones) y patatitas dado (6,10,11,12)
Veal meatballs cooked in vegetables sauce & diced potatoes

Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
11
Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Aggio e olio pasta
Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
18
Arroz mexicano
Mexican rice
Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
25
Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Mac (whole grain pasta) & cheese
Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Fish & chips and American coleslaw salad
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert

Menú sin crustáceos - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carttos soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin frutos secos - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin gluten - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. PAN SIN GLUTEN DIARIAMENTE.
Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli rehogado al pimentón		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta sin alérgenos salteada al aggio e olio	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Sautéed broccoli and paprika		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta (allergen free pasta)	
Fil. merluza a la andaluza casera (harina de maíz, no gluten) c/ensalada (4)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (sin alérgenos) (3)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan sin gluten) (7)	
Breaded (gluten free) hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous (allergen free)		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad (gluten free bread)	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con pasta sin alérgenos		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with pasta (allergen free)		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas (sin gluten) de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons sin gluten		Mac (pasta sin alérgenos) & cheese (7)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons (gluten free bread)		Mac (allergen pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y arroz		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana. Elaboración casera sin gluten.	
Pork stew with vegetables served with rice		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons sin gluten al horno		Sopa de cocido (pasta sin alérgenos)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (gluten free)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin gluten ni lactosa - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. PAN SIN GLUTEN DIARIAMENTE. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli rehogado al pimentón	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta sin alérgenos salteada al aggio e olio
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Sautéed broccoli and paprika	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta (allergen free pasta)
Fil. merluza a la andaluza casera (harina de maíz, no gluten) c/ensalada (4)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (sin alérgenos) (3)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan sin gluten) (7)
Breaded (gluten free) hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous (allergen free)	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad (gluten free bread)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con pasta sin alérgenos	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with pasta (allergen free)	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas (sin gluten) de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons sin gluten	Mac (pasta sin alérgenos) con salsa casera de tomate
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carrtos soup & croutons (gluten free bread)	Mac (allergen pasta) & tomato sauce
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y arroz	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana. Elaboración casera sin gluten.
Pork stew with vegetables served with rice	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons sin gluten al horno	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (gluten free)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin huevo - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate y atún claro) (4). NO HUEVO.		Pasta sin alérgenos salteada al aggio e olio	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato and tuna)		Aggio e olio pasta (allergen free pasta)	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		"Omelette" de calabacín elaborada con harina de garbanzos con cous cous (1,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con pasta sin alérgenos		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with pasta (allergen free)		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos, no huevo) española con tomate aliñado		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/"Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette (with chickpeas flour) & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta sin alérgenos) & cheese (7)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (allergen pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, tomate, maíz		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		French "omelette" (with chickpeas flour) with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (pasta sin alérgenos)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, maíz y zanahoria		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French "omelette" (with chickpeas flour) with salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin huevo (tolera trazas) - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate y atún claro). (4). NO HUEVO.	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	"Omelette" de calabacín elaborada con harina de garbanzos con cous cous (1,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos, no huevo) española con tomate aliñado	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette (with chickpeas flour) & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carrtos soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, tomate, maíz	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	French "omelette" (with chickpeas flour) with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, maíz y zanahoria	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French "omelette" (with chickpeas flour) with salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin lactosa - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli rehogado al pimentón	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Sautéed broccoli and paprika	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada de tomate (1,3,6,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz), No queso.	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carots soup & croutons	Whole grain pasta and homemade tomato sauce
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10), Elaboración casera.
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin lentejas - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Filete de pollo a las finas hierbas con patatas		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Herby chicken with potatoes		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Only" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Brócoli rehogado con ajitos		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)					
Sautéed broccoli and garlic		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

VIERNES / FRIDAY
4
Sopa Minestrone (zanahoria, puerro, apio, cebolla, patata, ajo) (1,3,6,9,10)
Minestrone soup
Albóndigas de ternera con jardinera de verduras y patatitas dado (6,10,11,12)
Veal meatballs cooked in vegetables sauce & diced potatoes

Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
11
Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Aggio e olio pasta
Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
18
Arroz mexicano
Mexican rice
Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
25
Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Mac (whole grain pasta) & cheese
Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Fish & chips and American coleslaw salad
Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert

Menú sin marisco - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin nueces, sésamo ni mostaza - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. PAN SIN GLUTEN DIARIAMENTE. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli rehogado al pimentón		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta sin alérgenos salteada al aggio e olio	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Sautéed broccoli and paprika		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta (allergen free pasta)	
Fil. merluza a la andaluza casera (harina de maíz, no gluten) c/ensalada (4)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (sin alérgenos) (3)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan sin gluten) (7)	
Breaded (gluten free) hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous (allergen free)		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad (gluten free bread)	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con pasta sin alérgenos		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with pasta (allergen free)		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas (sin gluten) de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons sin gluten		Mac (pasta sin alérgenos) & cheese (7)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons (gluten free bread)		Mac (allergen pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y arroz		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana. Elaboración casera sin gluten.	
Pork stew with vegetables served with rice		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons sin gluten al horno		Sopa de cocido (pasta sin alérgenos)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (gluten free)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Fil. De pollo al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Chicken fillet on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin ovolacteo vegetariano - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)	Aggio e olio pasta
Huevos revueltos c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (3)	Salchichas vegetales con ens. De zanahoria rallada y maíz (6)	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Nuggets vegetales con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,6,12)
Scrambled eggs and mixed salad	Vegetarian "sausages" with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Vegetarian nuggets (plant based) & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de verduras con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Vegetables soup with pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Tomate relleno de boloñesa de soja con batata asada (6)	Huevos al horno sobre cama de ratatouille (3)	Fajitas de tofu c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Stuffet tomato (plant based) and sweet potato	Baked eggs on ratatouille bed	Tofu fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Falafel de garbanzos en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (1,9,10)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fingers vegetales & chips con ensalada de col Americana (1,3,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Falafel in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Vegetarian fingers & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin pescado - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		VIERNES / FRIDAY
7		8		9		10		4
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)		Sopa Minestrone (zanahoria, puerro, apio, cebolla, patata, ajo) (1,3,6,9,10)
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)		Minestrone soup
Huevos revueltos c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (3)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Albóndigas de ternera con jardinera de verduras y patatitas dado (6,10,11,12)
Scrambled eggs and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Veal meatballs cooked in vegetables sauce & diced potatoes
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14		15		16		17		11
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Aggio e olio pasta
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Huevos al horno sobre cama de ratatouille (3)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Baked eggs on ratatouille bed		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21		22		23		24		18
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Arroz mexicano
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrtos soup & croutons		Mexican rice
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Taqitos de pollo en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Pork stew with vegetables served with couscous		Diced chicken in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28		29		30				
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)				
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup				
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo				
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"				
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit				

Menú sin pescado azul - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Huevos al horno sobre cama de ratatouille (3)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Baked eggs on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Caldereta de cerdo c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10), Elaboración casera,
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Veal hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin pescado ni marisco - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Broccoli and "bechamel" sauce		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)		Aggio e olio pasta	
Huevos revueltos c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (3)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,3,6,7,10)	
Scrambled eggs and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Huevos al horno sobre cama de ratatouille (3)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimienta verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Baked eggs on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimienta verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimienta)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Mac (whole grain pasta) & cheese	
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Taqitos de pollo en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fingers de pollo & chips con ensalada de col Americana (1,3,6,10). Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Diced chicken in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs & cheese with salad		Organic beans & vegetables stew		Chicken fingers & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú pesquetariano - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli con bechamel (casera) (1,6,7,10)	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido) (3)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Broccoli and "bechamel" sauce	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Salchichas vegetales con ens. De zanahoria rallada y maíz (6)	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Nuggets vegetales con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,6,12)
Breaded hake fillet and mixed salad	Vegetarian "sausages" with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Vegetarian nuggets (plant based) & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
14	15	16	17	18
Sopa de verduras con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Vegetables soup with pasta	"Orly" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Tomate relleno de boloñesa de soja con batata asada (6)	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de tofu c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Stuffet tomato (plant based) and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Tofu fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Mac (pasta integral) & cheese (1,3,6,7,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Mac (whole grain pasta) & cheese
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3,7)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10). Elaboración casera.
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs & cheese with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido sin carne		
French omelette & salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú sin proteína de la leche - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		Postre soja vainilla (6) / Soya dessert	
7		8		9		10		11	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli rehogado al pimentón		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Sautéed broccoli and paprika		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Aggio e olio pasta	
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)		Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)		Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada de tomate (1,3,6,10)	
Breaded hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zuchinni omelette and cous cous		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Postre soja vainilla (6) / Soya dessert	
14		15		16		17		18	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz), No queso.		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Arroz mexicano	
Chicken soup with Pasta		"Only" cauliflower (corn flour, no egg)		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Mexican rice	
Tortilla española con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Potato omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Postre soja vainilla (6) / Soya dessert	
21		22		23		24		25	
Menestra de verduras con tomate		Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias con croutons (1)		Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	
Stewed vegetables and tomato sauce		Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup & croutons		Whole grain pasta and homemade tomato sauce	
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)		Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)		Huevos revueltos y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10), Elaboración casera.	
Pork stew with vegetables served with couscous		Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas		Scrambled eggs with salad		Organic beans & vegetables stew		Fish & chips and American coleslaw salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Postre soja vainilla (6) / Soya dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)		Sopa de cocido (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo					
French omelette & salad		Veal hamburger on "pisto" bed		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					

Menú sin proteína de la vaca - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli rehogado al pimentón	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Sautéed broccoli and paprika	Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)	Aggio e olio pasta
Fil. merluza a la andaluza casera c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (1,3,4,6,10)	Cinta de lomo fresca con ens. De zanahoria rallada y maíz	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Omelette de calabacín con cous cous (1,3,6,10)	Pollo a la Napolitana (sin rebozar) con ensalada de tomate (1,3,6,10)
Breaded hake fillet and mixed salad	Grilled pork loin with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni omelette and cous cous	Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
14	15	16	17	18
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz), No queso.	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Chicken soup with Pasta	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
Tortilla española con tomate aliñado (3)	Garbanzos ecológicos con verduras	Ragout de pavo con batata asada	Fil. de salmón sobre cama de ratatouille (4)	Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Turkey ragout and sweet potato	Salmon fillet on ratatouille bed	Chicken fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas a la Riojana (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla y rodaja de chorizo)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed potatoes with vegetables and "chorizo"	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Whole grain pasta and homemade tomato sauce
Caldereta de cerdo con vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Fil. de merluza en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (4)	Huevos revueltos y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3)	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fish & chips con ensalada de col Americana (1,3,4,6,10), Elaboración casera.
Pork stew with vegetables served with couscous	Hake fillet in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	Scrambled eggs with salad	Organic beans & vegetables stew	Fish & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre soja vainilla (6) / Soya dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa de cocido (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	"Cocido" soup		
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido: garbanzos eco, zanahoria, patata, puerro, carne, pollo		
French omelette & salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido"		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú vegano - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	Postre de soja (vainilla)/ Soya dessert
7	8	9	10	11
Arroz integral con salsa casera de tomate	Puré de verduras	Brócoli rehogado al pimentón	Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, pimiento verde)	Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)
Brown rice with homemade tomato sauce	Creamy of vegetables soup	Sautéed broccoli and paprika	Potato salad (onion, fresh tomato, peppers)	Aggio e olio pasta
Falafel con ensalada (1,9,10)	Salchichas vegetales con ens. De zanahoria rallada y maíz (6)	Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	"Omelette" (elaborada con harina de garbanzos, sin huevo) de calabacín con cous cous (1,6,10)	Nuggets vegetales con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,6,12)
Falafel with salad	Vegetarian "sausages" with salad (shreded carrot and sweet corn)	Organic Lentils soup & vegetables	Zuchinni "omelette" (chickpeas flour, no egg) and cous cous	Vegetarian nuggets (plant based) & "Panzanella" salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre de soja (vainilla)/ Soya dessert
14	15	16	17	18
Sopa de verduras con estrellitas (1,3,6,10)	Coliflor gratinada al horno (con harina de maíz)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)	Arroz mexicano
Vegetables soup with pasta	"Only" cauliflower (corn flour, no egg)	Green beans & onion, garlic	Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)	Mexican rice
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos, no huevo) española con tomate aliñado	Garbanzos ecológicos con verduras	Tomate relleno de boloñesa de soja con batata asada (6)	"Pollo" vegano (tiras mediterráneas) sobre cama de ratatouille (1,6)	Fajitas de tofu c/ens."Pico de Gallo" y guacamole (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)
Potato omelette (with chickpeas flour) & tomato salad	Organic chick-peas & vegetables stew	Stuffet tomato (plant based) and sweet potato	Vegan' chicken (Mediterranean strips) on a bed of ratatouille	Tofu fajitas with "Pico de gallo" and guacamole
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre de soja (vainilla)/ Soya dessert
21	22	23	24	25
Menestra de verduras con tomate	Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)	Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)	Puré de zanahorias con croutons (1)	Pasta integral con salsa casera de tomate (1,3,6,10)
Stewed vegetables and tomato sauce	Stewed Potatoes with vegetables	Vegetables "paella"	Creamy of carrots soup & croutons	Whole grain pasta and homemade tomato sauce
Boloñesa vegetal c/vegetales (zanahoria, champi, cebolla, ajo, laurel, tomillo) y couscous (1,6,10)	Falafel de garbanzos en salsa verde (cebolla, ajito, perejil) con guisantes (1,9,10)	"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, tomate, maíz	Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras	Fingers vegetales & chips con ensalada de col Americana (1,3,6,10). Elaboración casera
Vegetable bolognese with vegetables & Couscous	Falafel in sauce (onion, garlic, parsley) and peas	French "omelette" (with chickpeas flour) with salad	Organic beans & vegetables stew	Vegetarian fingers & chips and American coleslaw salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Postre de soja (vainilla)/ Soya dessert
28	29	30		
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)	Puré de calabacín y puerros con croutons al horno (1)	Sopa casera de verduras y fideos (1,3,6,10)		
Organic Lentils soup & vegetables	Creamy of vegetables soup and croutons (oven baked)	Homemade vegetables soup		
"Tortilla" (elaborada con harina de garbanzos) y ensalada de lechuga, maíz y zanahoria	Hamburguesa vegetal al horno con pisto (tomate, calabacín, pimientos, cebolla) (6,12)	Complemento del cocido sin carne		
French "omelette" (with chickpeas flour) with salad	Vegetarian hamburger on "pisto" bed	Assorted "cocido" (no meat)		
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread	Fruta de temporada / Seasonal fruit		

Menú bajo en calorías - SEPTEMBER 2026



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Fruta de temporada en función de su estado de maduración y agua como única bebida suministrada. Los menús son planificados por el Dpto. de Nutrición y revisados por el Dpto. de Operaciones.

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		VIERNES / FRIDAY	
7		8		9		10		4	
Arroz integral con salsa casera de tomate		Puré de verduras		Brócoli rehogado al pimentón		Ensalada campera (patata, cebolla, tomate, huevo cocido y atún claro) (3,4)		Sopa Minestrone (zanahoria, puerro, apio, cebolla, patata, ajo) (1,3,6,9,10)	
Brown rice with homemade tomato sauce		Creamy of vegetables soup		Sautéed broccoli and paprika		Potato salad (onion, fresh tomato, hard boiled egg and tuna)		Minestrone soup	
Fil. merluza a la plancha c/ensalada (lechuga, tomate, cebolla, pepino) (4)		Cinta de lomo fresca a la plancha con ens. De zanahoria, rallada y maíz		Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Omelette de calabacín con ensalada (1,3,6,10)		Tortilla francesa con jardinera de verduras y patatitas dado al horno (3)	
Grilled hake fillet and mixed salad		Grilled pork loin with salad (shredded carrot and sweet corn)		Organic Lentils soup & vegetables		Zucchini omelette and salad		French omelette with vegetables & diced potatoes	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
14		15		16		17		11	
Sopa de pollo con estrellitas (1,3,6,10)		Coliflor salteada		Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos		Alubias pintas estofadas con verduras (patata, zanahoria, puerro, cebolla, ajo)		Pasta salteada al aggio e olio (1,3,6,10)	
Chicken soup with Pasta		Sautéed cauliflower		Green beans & onion, garlic		Beans soup with vegetables (potato, carrot, leek, onion, and garlic)		Aggio e olio pasta	
Tortilla francesa con tomate aliñado (3)		Garbanzos ecológicos con verduras		Ragout de pavo con batata asada		Fil. de salmón (horno) sobre cama de ratatouille (4)		Fil. Pollo a la plancha con ensalada Panzanella (tomate, queso, pan) (1,6,10)	
French omelette & tomato salad		Organic chick-peas & vegetables stew		Turkey ragout and sweet potato		Salmon fillet on ratatouille bed		Chicken "Napolitana" & "Panzanella" salad	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
21		22		23		24		18	
Menestra de verduras al vapor		Patatas guisadas con verduras (guisadas con zanahorias, pimiento verde y rojo, cebolla)		Paella vegetal (puerro, calabacín, tomate, cebolla, pimiento)		Puré de zanahorias		Arroz mexicano	
Stewed vegetables		Stewed Potatoes with vegetables		Vegetables "paella"		Creamy of carrots soup		Mexican rice	
Carne de cerdo salteada c/vegetales (zanahoria, champi., cebolla, ajo, laurel, tomillo)		Fil. de merluza al horno con guisantes (4)		Huevos revueltos y ensalada de lechuga, tomate, maíz (3)		Judías blancas ecológicas estofadas c/verduras		Fajitas de pollo c/ens."Pico de Gallo" (tomate, pimiento verde, rojo, cebolla y cilantro) (1)	
Diced pork with vegetables		Grilled hake fillet and peas		Scrambled eggs with salad		Organic beans & vegetables stew		Chicken fajitas with "Pico de gallo"	
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Yogur natural sin azúcar (7) / Dairy dessert	
28		29		30					
Lentejas ecológicas campesinas (estofadas con verduras)		Puré de calabacín y puerros		Sopa de cocido (desagrasada) (1,3,6,10)					
Organic Lentils soup & vegetables		Creamy of vegetables soup		"Cocido" soup					
Tortilla francesa con ens. lechuga, maíz y zanahoria (3)		Hamburguesa (ternera) al horno con verduras salteadas (calabacín, pimientos, cebolla) (6,10,11,12)		Complemento del cocido sin carnes grasas ni chorizo					
French omelette & salad		Grilled veal hamburger and sautéed vegetables		Assorted "cocido"					
Fruta de temporada / Seasonal fruit		Fruta y pan integral / Fruit & wholemeal bread		Fruta de temporada / Seasonal fruit					