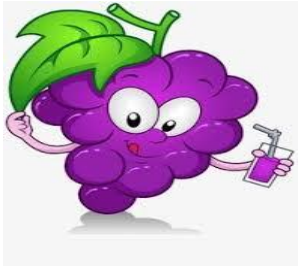


MENÚ NO HUEVO - SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8 ----- - Cuadrados de bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz.	9 -----	10 -----	11 -Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -----
14 -----	15 -----	16 -Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con tomate frito casero, cebolla y zanahoria. -----	17 ----- -Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y aceitunas	18 -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz) . -----
21 -Fideuá(maíz-arroz) de verduras (pimientos, cebolla, zanahoria y calabacín). -----	22 -----	23 ----- Burguer mixta al horno con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria	24 -----	25 -----
28 -----	29 -Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. ----- -Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria.	30 -----		

Se utiliza aceite de oliva virgen extra para cocinar y para la elaboración de salsas, guisos, purés, cremas y ensaladas. Telf. Cocina Central: 967160007 Telf. Oficina: 967160138 Se fomenta la utilización de frutas y verduras de temporada para las comidas y postres. Se potencia el consumo de FIBRA y de PROTEICOS VEGETALES en la semana. Se incorpora progresivamente un día a la semana como proteína principal del menú la LEGUMBRE (proteína vegetal), con el objetivo de promover hábitos alimentarios más saludables y sostenibles.