Septiembre 2026

Sin Frutos Secos - . - CEIP LA GUINDALERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7	8	9 Arroz Blanco con Tomate Merluza al Ajo y Perejil Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan	10 Lentejas a la Castellana Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga Yogur Pan Integral	11 Macarrones Integrales al Ajillo Pollo Asado a las Finas Hierbas Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan
14 Lentejas Estofadas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan	15 Arroz Meloso con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Integral	16 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria ECO Garbanzos Crujiente al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	17 Macarrones Integrales con Salsa de Tomate Abadejo Ajoarriero Pimientos Rojos Asados Yogur Natural Pan Integral	18 Guiso de Menestra Filete de Pollo al Horno Patatas Asadas/Horno Macedonia Casera Pan
21 Sopa de la Huerta con Verduras ECO Escalope de Pollo Casero al Horno Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Pan	22 Arroz Integral Campesina Albóndigas de Merluza al Ajillo Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Integral	23 Brócoli Guisado Alubias Blancas Suaves Calabaza en Guiso Fruta de Temporada Pan	24 Patatas a lo Pobre Estofado de Ternera Zanahorias en Guiso Yogur Pan Integral	25 Lentejas a la Castellana Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan
28 Macarrones Integrales al Ajillo Salmón al Limón Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan	29 Crema de Calabacín Potaje de Garbanzos y Espinacas Patatas en Guiso Fruta de Temporada Pan Integral	30 Borraja con Patatas Tortilla Francesa Champiñones Salteados Fruta de Temporada Pan		

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

Septiembre 2026

Sin Gluten ni PLV - . - CEIP LA GUINDALERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7	8	9 Arroz Blanco con Tomate Merluza al Ajo y Perejil Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	10 Guisantes a la Sevillana Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga Yogur de soja Pan Sin Gluten	11 Macarrones al Ajillo SIN GLUTEN/HUEVO Pollo Asado a las Finas Hierbas Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan Sin Gluten
14 Judías Verdes Guisada con Patata Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	15 Arroz Meloso con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	16 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria ECO Garbanzos Crujiente al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	17 Macarrones con Salsa de Tomate SIN GLUTEN/HUEVO Abadejo Ajoarriero Pimientos Rojos Asados Yogur de soja Pan Sin Gluten	18 Guiso de Menestra Lomo Asado a la Gallega Patatas Asadas/Horno Macedonia Casera Pan Sin Gluten
21 Sopa de Verduras SIN GLUTEN Contramuslos de Pollo Asado Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	22 Arroz Integral Campesina Albóndigas de Merluza al Ajillo Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	23 Brócoli Guisado Alubias Blancas Suaves Calabaza en Guiso Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	24 Patatas Riojanas Estofado de Ternera Zanahorias en Guiso Yogur de soja Pan Sin Gluten	25 Puré de Judías Verdes Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan Sin Gluten
28 Macarrones al Ajillo SIN GLUTEN/HUEVO Salmón al Limón Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	29 Crema de Calabacín Potaje de Garbanzos y Espinacas Patatas en Guiso Fruta de Temporada Pan Sin Gluten	30 Borraja con Patatas Lomo al Horno Champiñones Salteados Fruta de Temporada Pan Sin Gluten		

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

Septiembre 2026

Sin Alubias, Garbanzos, Guisantes ni Lentejas - . - CEIP LA GUINDALERA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7	8	9 Arroz Blanco con Tomate Merluza al Ajo y Perejil Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan	10 Acelgas con Patatas Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga Yogur Pan Integral	11 Macarrones Integrales al Ajillo Pollo Asado a las Finas Hierbas Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan
14 Judías Verdes Guisada con Patata Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Pan	15 Arroz Meloso con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Integral	16 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Pan	17 Macarrones Integrales con Salsa de Tomate Abadejo Ajoarriero Pimientos Rojos Asados Yogur Natural Pan Integral	18 Crema de Brócoli y Calabacín Lomo Asado a la Gallega Patatas Asadas/Horno Macedonia Casera Pan
21 Sopa de la Huerta con Verduras ECO Escalope de Pollo Casero al Horno Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada Pan	22 Arroz Integral Campesina Merluza al Horno Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan Integral	23 Brócoli Guisado Pollo al Ajillo Calabaza en Guiso Fruta de Temporada Pan	24 Patatas Riojanas Estofado de Ternera Zanahorias en Guiso Yogur Pan Integral	25 Puré de Judías Verdes Tortilla de Patata Ensalada de Lechuga y Zanahoria Macedonia Casera Pan
28 Macarrones Integrales al Ajillo Salmón al Limón Tomate Aliñado Fruta de Temporada Pan	29 Crema de Calabacín Pechuga de Pollo al Horno Patatas en Guiso Fruta de Temporada Pan Integral	30 Borraja con Patatas Lomo al Pepe Champiñones Salteados Fruta de Temporada Pan		

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Plátano, naranja, pera y manzana)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ