

(menús adaptados a la nueva normativa vigente **Real Decreto 315/2025, de 15 de abril** de obligatorio cumplimiento para los colegios, privados, públicos y concertados que imparten educación infantil (2.º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio en España)

COMIDA				JUEVES 1: HOLANDA 	VIERNES 23
				ENSALADA COLESLAW (zanahoria, col blanca, manzana, maionesa, aceite, mostaza y sal) (6,10) HACHEE: ESTOFADO DE CARNE DE TERNERA CON PURÉ DE PATATA (6,12) FRUTA DEL TIEMPO	GUISO DE LENTEJAS (1) FINGERS DE POLLO REBOZADOS CASEROS (con harina y agua)(1) ENS. MIXTA FRUTA DEL TIEMPO
CENA				Salmón a la plancha con guisantes y zanahoria + fruta	Judías verdes con patata y huevo revuelto + fruta
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8: INDIA 	VIERNES 9
	ARROZ INTEGRAL A LA NAPOLITANA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO	MAC AND CHEESE (1,3,6,10,7) MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS. TOMATE CON ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE GUISANTES FISH AND CHIPS (las patatas al horno) (1,4 y tr: 1,3,6,7,10,14) FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA CACHUMBA: tomate, pepino, cebolla, lima, sal, pimienta y cilantro DAL DE LENTEJAS CON ARROZ BASMATI (1) (plato de proteína vegetal) FRUTA DEL TIEMPO	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA (7) SALCHICHAS DE POLLO (12) ENS. VARIADA (mezclum, iceberg, tomate, pepino y maíz) MACEDONIA CASERA
CENA	Pescado al horno con calabacín y patata + fruta	Huevos a la plancha con pisto y pan moreno + fruta	Costillas de cerdo con moniato y brócoli + fruta	Quinoa con verduras + alitas de pollo + fruta	Sopa de pescado con pescado y verduras + fruta
COMIDA	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15: ARGENTINA 	VIERNES 16
	Public Holiday 	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA BOLOÑESA (1,3,6,10) MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ AL CURRI TORTILLA DE MAÍZ Y PAVO (3) ENS: TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS NEGRAS (7) FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA MIXTA (cebolla morada, lechuga y tomate) POLLO AL CHIMICHURRI PATATA ASADA FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE LENTEJA CON ZANAHORIA (1) PESCADO REBOZADO CASERO CON HARINA DE GARBANZO (4) ENS: PICO DE GALLO MACEDONIA CASERA
CENA		Ternera con judía verde y patata + fruta	Crema de calabaza + Salmón con guisantes + fruta	Ensalada + pizza casera + fruta	Pollo con champiñones y arroz + fruta

		LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22: ITALIA 	VIERNES 23
COMIDA		ARROZ TRES DELICIAS: GUISANTES, ZANAHORIA Y PAVO	ÑOQUIS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	VICHYSOISE (6)	PASTA AL PESTO SIN FRUTOS SECOS (1,3,7)	ENSALADA DE LENTEJAS (1)
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO (3,7)	SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE SOJA (4,6)	JAKET POTATOE CON BACKED BEENS (plato de proteína vegetal)	POLLO AL HORNO A LA ITALIANA (salvia, romero , mantequilla, ajo ,limón, pimienta y sal) (7)	HAMBURGUESA COMPLETA CON PATATA AL HORNO (1,7)
		ENS. TOMATE CON ACEITUNAS	ENS. DE MANZANA		ENS. CAPRESSE (7)	
		FRUTA DEL TIEMPO	MACEDONIA CASERA	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
CENA		Lomo a la plancha con mazorca de maíz y berenjena + fruta	Albóndigas veganas con arroz y verduras + fruta	Pescado al horno con moniato y calabacín + fruta	Crema de espinacas + tortilla de patata + fruta	Wok de verduras con fideos y pollo + fruta
COMIDA		LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
	School Closed					
CENA						
INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA SEGÚN APAEMA: OCTUBRE: berenjena, acelga, caqui, col, coliflor, brócoli, lechuga, escarola, espinacas, higo, puerro, limón, granada, mandarina, judía verde, moniato, zanahoria, pimiento, manzana, uva, rábano, naranja, calabaza, melón, sandía y tomate.						