

# MENÚ ESCOLAR SEPTIEMBRE 2023



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1					
SEMANA 2	Macarrones a la Boloñesa con queso. Merluza rebozada con guisantes y champiñones salteados. Fruta de temporada.	Lentejas con costilla y verduras. Ensalada completa con caballa. Fruta de temporada.	Sopa de cocido con fideos. Pollo en pepitoria con patatas. Fruta de temporada.	Garbanzos guisados con carrilleras y verduras. Tortilla de queso con Brócoli. Fruta de temporada.	Judías verdes salteadas. Albóndigas en salsa jardinera. Fruta de temporada.
SEMANA 3	Arroz a la cubana con tomate frito. Salchichas a la plancha con Coliflor salteada con ajo y pimentón. Fruta de Temporada.	Alubias estofadas con chorizo, pavo y verduras Bacalao a la Riojana. Fruta de Temporada.	Crema de Calabaza con picatostes. Pollo A la Naranja. Fruta de temporada.	Sopa de pescado. Tortilla de patatas con tomate aliñado. Fruta de temporada.	Lentejas con chorizo. Lenguado a la milanesa con Brócoli salteado. Fruta de temporada
SEMANA 4	Espirales vegetales con salsa de tomate, atún y queso. Merluza a la Marinera. Fruta de Temporada.	Alubias estofadas con carilleras. Tortilla de Calabacin con Ensalada. Fruta de temporada	Sopa de estrellitas con pollo. Pierna de pollo a la plancha con ajo perejil y menestra de verduras. Fruta de temporada.	Arroz al horno con tomate. Bacalao a la Andaluza con guisantes salteados. Fruta de temporada	Lentejas Castellanas Hamburguesas con Patatas. Fruta de temporada
SEMANA 5					

Una vez por semana se les dará como postre yogurt vitalinea 0%, adaptándose según las necesidades del servicio.

Para cualquier duda o consulta: [cocinacentral.humilladero@gmail.com](mailto:cocinacentral.humilladero@gmail.com)