

# Septiembre 2017

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Carne magra rebozada con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de tomate y queso fresco</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa de ternera con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con atún y mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de queso emmental con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	29
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado. El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino... Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre vegetariano

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas vegetales al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Seitán con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Proteína vegetal con ensalada de tomate y queso</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Proteína vegetal con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Seitán con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Salchichas vegetales al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de queso emmental con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	25
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Proteína vegetal con patata panadera</p>	<p>Arroz con verduras</p> <hr/> <p>Seitán con salsa de tomate y queso</p>	<p>Arroz con verduras</p> <hr/> <p>Seitán con salsa de tomate y queso</p>	<p>Arroz con verduras</p> <hr/> <p>Seitán con salsa de tomate y queso</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado.

El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las garniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre sin gluten

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones s/gluten a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Carne magra rebozada con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili s/gluten con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con tomate y queso fresco</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta s/gluten con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa de ternera con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis s/gluten a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con atún y mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de queso emmental con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	29
<p>Fideos s/gluten a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>		

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado. El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma. Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad. Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino... Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre sin lactosa

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Carne magra rebozada con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con tomate</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa de ternera con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con atún y mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de zanahoria con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	25
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>

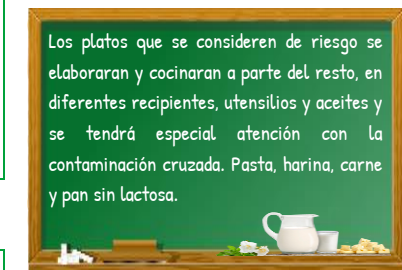
Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado. El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur s/lactosa con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-----------------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre sin huevo

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Carne magra rebozada con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Pescado al horno con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con tomate y queso fresco</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Pescado al horno con ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa de ternera con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con atún y mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Pescado al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	29
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado. El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

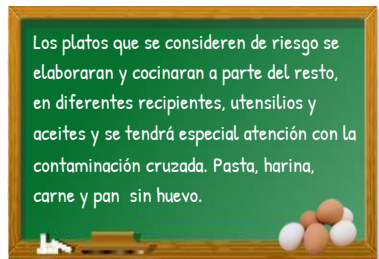
Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------



# Septiembre sin carne

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas vegetales al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Seitán con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con tomate y queso fresco</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Proteína vegetal con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Seitán con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Salchichas vegetales al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de queso emmental con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	25
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Sopa de verduras con pistones</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Sopa de verduras con pistones</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>	<p>Sopa de verduras con pistones</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas y queso fresco</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado.

El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las garniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre sin pescado

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Carne magra rebozada con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva y grana padano</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pollo a la plancha con ensalada de tomate y queso fresco</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta</p> <hr/> <p>Hamburguesa de ternera con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de queso emmental con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	25
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pavo con patata panadera</p>	<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Pollo con patatas fritas y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Pollo con patatas fritas y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Pollo con patatas fritas y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado.

El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

# Septiembre no proteína de vaca

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Bienvenidos al nuevo curso  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrones a la napolitana</p> <hr/> <p>Salchichas al horno con orégano y ensalada de lechugas con pipas de calabaza y manzana</p>	<p>Crema de calabacín</p> <hr/> <p>Pollo rebozado con ensalada de lechugas, tomate y pepino</p>	<p>Fussili con aceite de oliva</p> <hr/> <p>Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con tomate</p>
18	19	20	21
<p>Arroz con tomate</p> <hr/> <p>Tortilla de calabacín y ensalada de lechugas con tomate y olivas</p>	<p>Ensalada de pasta con atún</p> <hr/> <p>Hamburguesa de cerdo con patatas chips</p>	<p>Guisado de lentejas de verduras</p> <hr/> <p>Muslitos de pollo rustido con cebolla y tomate</p>	<p>Judía tierna con patatas</p> <hr/> <p>Cabeza de lomo al horno con salsa de manzana con ensalada de lechugas y pepino</p>
25	26	27	28
<p><b>FIESTA</b></p>	<p>Espaguetis a la Norma</p> <hr/> <p>Butifarra al horno con ensalada de lechugas y tomate</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Pastel de patata con atún y mahonesa</p>	<p>Empedrado de judías</p> <hr/> <p>Tortilla de zanahoria con ensalada de lechugas y tomate</p>
22	23	24	25
<p>Fideos a la cazuela con verduras</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con patata panadera</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>	<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pescado de mercado con ensalada de lechugas con semillas</p>

Todos los platos se acompañan de pan. El pescado fresco de mercado se cocinará con la técnica apropiada para cada tipo de pescado. El día de consumo de fruta se puede ver modificado en función de la madurez de la misma.

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, de temporada y con mínimo de producto ecológico y de proximidad.

Las guarniciones de los platos casi siempre son ensaladas con lechugas variadas y otros ingredientes de temporada: zanahoria, olivas, pipas, sésamo tostado, semillas de lino...

Estos menús están sujetos a variaciones por no disponibilidad en el mercado de algún producto de temporada.

Los menús están revisados por David Caballé y Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Fruta del tiempo	Yogur con azúcar moreno	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo
------------------	-------------------------	------------------	------------------	------------------

