

MENU CEIP "SANTA POTENCIANA"

2026 SEPTIEMBRE

1º Semana	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
1º Plato				
2º Plato				
Pan				
Postre				

2º Semana	LUNES 7	MARTES 8	MIERCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
1º Plato				Patatas guisadas con cerdo y verduras	Potaje de Habichuelas
2º Plato				Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria, aceitunas, atun y huevo cocido	Pollo empanado casero y patatas fritas con mahonesa de leche
Pan				Pan blanco	Pan Integral
Postre				Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

3º Semana	LUNES 14	MARTES 15	MIERCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º Plato	Albondigas en salsa de verduras con patatas	Crema de verduras con picatostes	Espaguetis con tomate, calabacín, pimiento morrón y atún	Cocido de garbanzos con pollo, patatas y verduras	Arroz estilo 3 delicias con verduras
2º Plato	Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria, aceitunas, atun y huevo cocido	Muslos de pollo al horno	Cazon en Adobo con ensalada de lechuga	Ensalada de canonigos, lechuga, tomate, maíz, cebolla, aceitunas, pepinillos y zanahoria	Tortilla de Jamon y Queso con tomate aliñado
Pan	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan blanco	Pan Integral
Postre	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

4º Semana	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º Plato	Arroz con choco y gambas	Ensalada de espirales con atun y palitos de mar	Lentejas con verduras	Crema de verduras	Potaje de Habichuelas
2º Plato	Ensalada de lechuga, tomate, maíz, aceitunas, huevo cocido, atun y zanahoria	Hamburguesa de pollo con ketchup y ensalada de tomate y lechuga	Rosada frita con ensalada de lechuga	Ternera en salsa con zanahoria y guisantes	Pollo al ajillo con brócoli
Pan	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan blanco	Pan Integral
Postre	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Macedonia de Frutas

5º Semana	LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30		
1º Plato	Arroz Caldoso con champiñones y verduras	Cocido de garbanzos con pollo, patatas y verduras	Cazuela de fideua con pescado, sepia y verduras		
2º Plato	Merluza en salsa con gambas y guisantes	Ensalada de canonigos, lechuga, tomate, maíz, cebolla, aceitunas, pepinillos y zanahoria	Croquetas con ensalada de lechuga		
Pan	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral		
Postre	Yogur sin azucar	Fruta de temporada	Fruta de temporada		

Notas:

- Para los dias con un numero, se adjunta anexo con platos alternativos, complementarios y de verano
- El postre lacteo será sin azucar añadido y podrá llevar nueces peladas (solo para niños mayores de 6 años)
- Se ofrecerá Arroz o Pasta integral, al menos 4 raciones cada mes.
- Se ofrecerá agua como unica bebida junto con el menú
- Se utilizará sal yodada, en cantidad reducida