

COLEGIO SAN VICENTE PAUL

SEPTIEMBRE 2026 SIN FRUTOS DE CASCARA KIWIS ROSACEAS



LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	Macarrones integrales con salsa de tomate  	Puré de brocoli, calabacín y patata  	Garbanzos estofados con calabacín, zanahoria y cebolla 	Arroz con pollo 
	Rodaja de merluza rebozada con ensalada de lechuga y maíz     	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate y maíz    	Cinta de lomo de cerdo plancha con pimientos rojos  	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y cebolla    
	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
Energía: 531 kcal . Lípidos: 27,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,1 g . Hidratos de carbono: 46,4 g . Azúcares: 14,7 g . Proteínas: 21,0 g . Sal: 2,5 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.				
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Judías verdes al estilo casero 	Alubias blancas estofadas con cebolla, ajo, puerro y zanahoria 	Espirales integrales con tomate frito  	Crema de verduras (judía verde, calabacín, puerro) 	Paella de marisco    
Cabezada de cerdo en salsa española (cebolla, puerro y zanahoria) con champiñón salteado    	Merluza en salsa marinera con lechuga      	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y cebolla     	Bacalao rebozado con ensalada de lechuga y zanahoria        	Lentejas caseras con verduras con ensalada de lechuga, tomate y maíz     
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 	Fruta
Energía: 579 kcal . Lípidos: 30,0 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,9 g . Hidratos de carbono: 46,4 g . Azúcares: 15,5 g . Proteínas: 26,0 g . Sal: 1,6 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.				
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Macarrones integrales a la boloñesa     	Sopa casera de cocido  	Arroz blanco con tomate frito  	Acelgas rehogadas con jamón  	Lentejas estofadas con zanahoria, ajo y cebolla    
Tortilla francesa con aros de cebolla   	Garbanzos estofados con lechuga      	Merluza a la romana con ensalada de lechuga      	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate y cebolla    	Bacalao en salsa verde con rodaja de tomate natural      
Fruta	Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 534 kcal . Lípidos: 23,7 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,8 g . Hidratos de carbono: 49,6 g . Azúcares: 15,1 g . Proteínas: 26,8 g . Sal: 2,5 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.				
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2
Espirales integrales con tomate frito  	Arroz con calamares     	Judía verde con patata  		
Pechuga de pollo empanada con puré de patata      	Alubias blancas estofadas con pavo con lechuga      	Tortilla francesa con jamón York y lechuga       		
Actimel 	Fruta	Fruta		
Energía: 305 kcal . Lípidos: 13,4 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,8 g . Hidratos de carbono: 27,4 g . Azúcares: 10,0 g . Proteínas: 16,0 g . Sal: 1,1 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.				
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.				
En todos los menús se incluye agua y pan.				

Cumpliendo el RD1021/2022 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.
En nuestros menús utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva.