## CEIP LAS LOMAS - MENÚ ESCOLAR CURSO 2025/26 - SEPTIEMBRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				COMEDOR	
		BIENVENIDOS			
	LUNES 08	MARTES 09	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
		1	1º: Cr <mark>ema de calab</mark> aza	<b>1º:</b> Cazuela de pescado	1º: Crema de verduras
1ª SEMANA			<b>2º:</b> Carne con tomate y patatas	<b>2º:</b> Tortilla de patatas	2º: Ensalada variada con pavo y queso fresco
			Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: yogur
			VN: 520 kcal CHO 35% Grasas 48% Proteína 17%	VN: 537 kcal CHO 36% Grasas 41% Proteína 23%	<b>VN</b> : 502 kcal CHO 44% Grasas 36% Proteína 20%
			CENA: Merluza a la plancha con topping de guacamole	CENA: Salteado de quinoa con pollo	<b>CENA:</b> pescado azul al horno con calabacín y zanahoria

Nº Col.: AND-00734 @DIARIODEUNTOMATE/@VICTORSANCHEZ.NUTRICION





## CEIP LAS LOMAS - MENÚ ESCOLAR CURSO 2025/26 - SEPTIEMBRE

	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	1º: Crema de calabacín y patata	1º: Lentejas con verdura	1º: Arroz a la cubana con huevo	1º: Potaje de garbanzos	1º: Guisillo
3ª SEMANA	2º: Jamoncitos de pollo al horno con verduras	<b>2º:</b> Revuelto de champiñones, calabacín y merluza	2º: Lomo al horno con revuelto de verdura	2º: Tortilla francesa con ensalada	<b>2º:</b> Menestra de verdura con huevo cocido y jamón picado
	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: yogur
	VN: 530 kcal CHO 34% Grasas 43% Proteína 23%	VN: 480 kcal CHO 42% Grasas 37% Proteína 21%	<b>VN:</b> 516 kcal CHO 34% Grasas 43% Proteína 23%	VN: 469 kcal CHO 33% Grasas 40% Proteína 27%	VN: 575 kcal CHO 31% Grasas 49% Proteína 20%
	CENA: Pescado azul a la plancha/horno con ensalada	<b>CENA:</b> crema de v <mark>erd</mark> uras y lenteja + mozzarel <mark>la al</mark> iñada	CENA: Pescado al horno (lubina, dorada, caballa) con patata	CENA: filete de pavo con espárragos trigueros	<b>CENA:</b> Hummus con crudité de verduras
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
4ª SEMANA	1º: Puré de patata con judías verdes	<b>1º:</b> Estofado de <mark>tern</mark> era	1º: Estofado de judías	1º: Espaguetis con salsa de queso y tomate	<b>1º:</b> Paella de marisco.
	<b>2º:</b> Hamburguesa de pollo con salsa de tomate	<b>2º:</b> Boquerones fr <mark>itos</mark> con ensalada	<b>2º:</b> Revuelto de bacalao, calabacín y cebolleta	2º: Merluza a la marinera	2º: Pechuga de pollo al horno
	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: fruta	Postre: yogur
	<b>VN:</b> 420 kcal CHO 31% Grasas 40% Proteína 29%	VN: 582 kcal CHO 38% Grasas 41% Proteína 21%	VN: 594 kcal CHO 26% Grasas 48% Proteína 26%	VN: 590 kcal CHO 38 % Grasas 40 % Proteína 22 %	<b>VN:</b> 595 kcal CHO 46% Grasas 28% Proteína 26%
	CENA: salteado de verduras con huevo y mozzarella	CENA: pescado blanco con habichuelas cocidas	CENA: Ensalada (tomate, lechuga, queso fresco, nueces)	CENA: crema de verdura y tortilla liada	CENA: ensalada de quinoa con pescado azul

Lunes, miércoles y viernes pan integral. Martes y jueves pan blanco.

@DIARIODEUNTOMATE/@VICTORSANCHEZ.NUTRICION



Nº Col.: AND-00734

