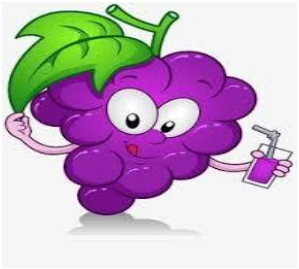
MENÚ NO HUEVO - SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	**8** --- - Cuadrados de bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz.	**9** ---	**10** ---	**11** **-Espaguetis** (maíz-arroz)con boloñesa de atún. ---
14 ---	**15** ---	**16** **-Macarrones** (maíz-arroz)a la Napolitana con tomate frito casero, cebolla y zanahoria. ---	**17** --- -Lomo de cerdo con ensalada de lechuga y aceitunas	**18** -Sopa de cocido con **fideos** (maíz-arroz). ---
21 -**Fideuá**(maíz-arroz) de verduras (pimientos, cebolla, zanahoria y calabacín). ---	**22** ---	**23** --- Burguer mixta al horno con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria	**24** ---	**25** ---
28 ---	**29** **-Espaguetis** (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. --- -Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria.	**30** ---		CESNUT NUTRICIÓN Consultoria Nutricional

*Se utiliza aceite de oliva virgen extra para cocinar y para la elaboración de salsas, guisos, purés, cremas y ensaladas.*Telf. Cocina Central: 967160007 Telf. Oficina: 967160138*Se fomenta la utilización de frutas y verduras de temporada para las comidas y postres. Se potencia el consumo de FIBRA y de PROTEICOS VEGETALES en la semana.*
Se incorpora progresivamente un día a la semana como proteína principal del menú la LEGUMBRE (proteína vegetal), con el objetivo de promover hábitos alimentarios más saludables y sostenibles.