



MENÚ MENSUAL

SEPTIEMBRE 2025

LUNES

MARTES

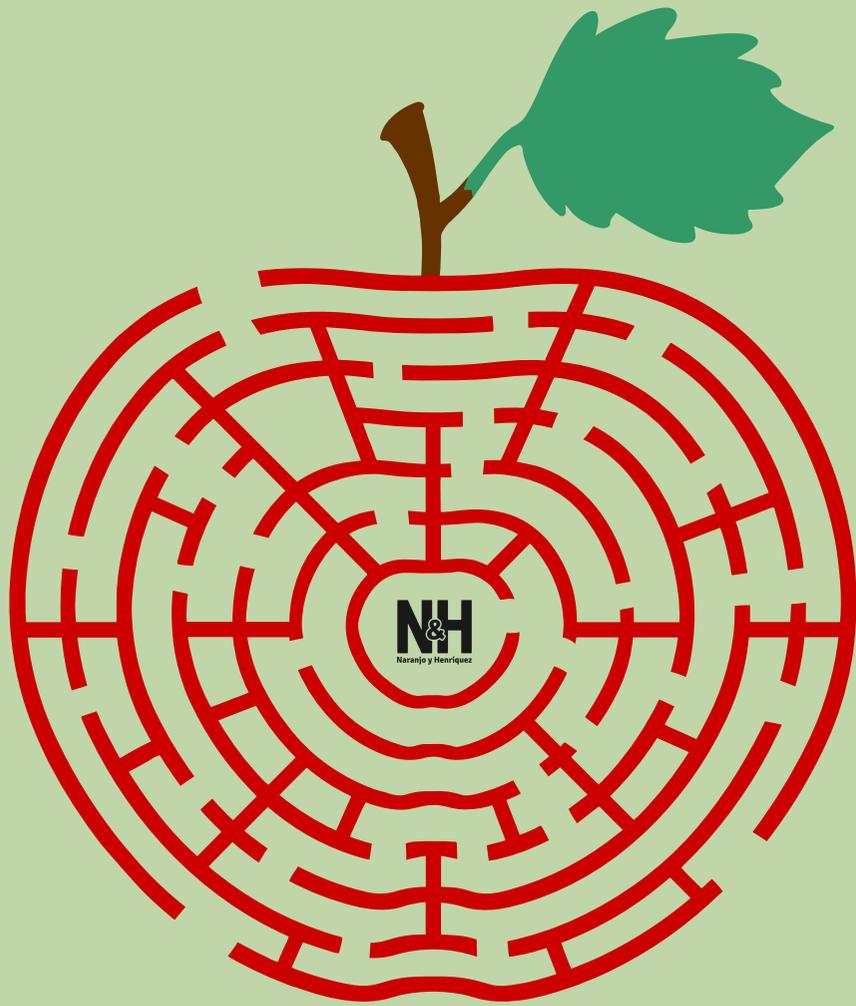
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

 <p>FESTIVO: Nuestra Señora del Pino</p>	<p>8</p> <p>Sopa campesina</p> <p>Tortilla de papas con tomates aliñados</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 715,16 Hc 59,79 Lip 29,09 Prot 29,6</p>	<p>9</p> <p>Potaje de lentejas</p> <p>Ensalada de arroz</p> <p>Yogurt</p> <p>Kcal 781,42 Hc 85,85 Lip 29,85 Prot 27,41</p>	<p>10</p> <p>Sopa de pescado (<i>abadejo</i>)</p> <p>Jamoncitos de pollo (<i>horno</i>) en salsa de zanahoria con ensalada canaria</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 792,92 Hc 55,76 Lip 20,81 Prot 46,67</p>	<p>11</p> <p>Crema de calabacinos y puerros</p> <p>Pasta integral con atún y salsa de tomate natural</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 748,49 Hc 98,65 Lip 16,47 Prot 25,43</p>
<p>15</p> <p>Puré de brócoli</p> <p>Arroz amarillo con pollo</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 781,61 Hc 96,37 Lip 13,23 Prot 27,25</p>	<p>16</p> <p>Sopa de pollo con garbanzos</p> <p>Estofado de cerdo</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 830,61 Hc 62,33 Lip 19,32 Prot 51,86</p>	<p>17</p> <p>Potaje de acelgas</p> <p>Ensalada de pasta (<i>integral</i>)</p> <p>Yogurt</p> <p>Kcal 785,78 Hc 89,6 Lip 16,87 Prot 27</p>	<p>18</p> <p>Sopa de arroz con verduras</p> <p>Pavo (<i>horno</i>) en salsa de zanahoria y ensalada de col</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 715,57 Hc 67,97 Lip 23,43 Prot 33,69</p>	<p>19</p> <p>Crema de col blanca</p> <p>Filete de merluza empanado con ensalada de espárragos</p> <p>Fruta Natural</p> <p>Kcal 747,98 Hc 93,38 Lip 17,68 Prot 30,11</p>
<p>22</p> <p>Crema de calabacinos y zanahoria</p> <p>Pechuga empanada y ensalada de queso</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 767,52 Hc 67,77 Lip 30,59 Prot 36,31</p>	<p>23</p> <p>Sopa de pollo con garbanzos</p> <p>Vueltas de cerdo encebolladas con ensalada mixta</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 710,32 Hc 103,19 Lip 18,29 Prot 50,7</p>	<p>24</p> <p>Potaje de verduras</p> <p>Arroz tres delicias (<i>pavo, huevo, verduras</i>) y ensalada primavera</p> <p>Yogurt</p> <p>Kcal 722,23 Hc 108,25 Lip 31,19 Prot 28,18</p>	<p>25</p> <p>Caldo de huevo con arroz</p> <p>Marmitako de pescado</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 703,48 Hc 58,78 Lip 31,48 Prot 43,79</p>	<p>26</p> <p>Crema de alubias blancas</p> <p>Spaguetti integral con salsa boloñesa queso rallado</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 719,06 Hc 82,54 Lip 24,81 Prot 41,41</p>
<p>29</p> <p>Crema de calabaza y zanahoria</p> <p>Pescado al horno (<i>merluza</i>) con papas sancochadas, ensalada tropical y mojo rojo</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 705,17 Hc 70,3 Lip 21,08 Prot 29,56</p>	<p>30</p> <p>Sopa campesina</p> <p>Lomo (horno) al ajillo con arroz a la jardinera</p> <p>Fruta natural</p> <p>Kcal 733,12 Hc 60,75 Lip 29,96 Prot 45,15</p>	<p>*Los menús son elaborados diariamente y podrán sufrir modificaciones por causas justificadas. *Diariamente el menú irá acompañado con pan integral o blanco, gofio de maíz y agua.</p> <p>NUESTRO OBJETIVO: ;GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CADA UNO DE NUESTROS PLATOS!</p>		





Núm. RGSA 26,06318/GC



info@naranjoyhenriquez.com



www.naranjoyhenriquez.com



@naranjoyhenriquez



928 67 44 63



C/Poetisa Agustina Romero 32