

				MENÚ BASE CENTROS ESCOLARES												PL.20.02.02			
				1º TRIMESTRE CURSO 2026-2027												VERSIÓN 1			
				DIETA NO PAVO												FECHA: 01/05/2026			
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
		02-nov				03-nov				04-nov				05-nov				06-nov	
SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ JAMONCITO DE POLLO EN SALSA CASERA CON ENSALADA DE GARBANZOS FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y GARBANZOS SOLOMILLO DE POLLO CON ENSALADA CANARIA YOGURT NATURAL				POTAJE DE BERROS PESCADO (ABADEJO) CON ENSALADA DE ATÚN Y HUEVO, PELLA DE GOFIO Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL				CREMA DE COL BLANCA PASTA INTEGRAL CON POLLO Y SALSA POMODORO FRUTA NATURAL			
	05-oct	09-nov	07-dic		06-oct	10-nov	08-dic	09-sep	07-oct	11-nov	09-dic	10-sep	08-oct	12-nov	10-dic	11-sep	09-oct	13-nov	11-dic
SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ POLLO DESHUESADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS Y HABICHUELAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABACINO PESCADO (ABADEJO) CON PAPAS SANCOCHADAS Y MOJO ROJO YOGURT NATURAL				SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y GARBANZOS TORTILLA DE PAPAS CON ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL				PURÉ DE VERDURAS ENSALADA DE PASTA CON ATÚN (INTEGRAL) FRUTA NATURAL			
14-sep	12-oct	16-nov	14-dic	15-sep	13-oct	17-nov	15-dic	16-sep	14-oct	18-nov	16-dic	17-sep	15-oct	19-nov	17-dic	18-sep	16-oct	20-nov	18-dic
POTAJE DE VERDURAS ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y GARBANZOS FILETE DE MERLUZA EMPANADO CON ENSALADA DE AGUACATE FRUTA NATURAL				CREMA DE BATATA Y ÑAME ALBÓNDIGA MIXTA (CERDO Y POLLO) HAMBURGUESA MIXTA (CERDO Y POLLO) (NOVIEMBRE) EN SALSA DE ZANAHORIA CON PAPAS SANCOCHADAS YOGURT NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ JAMONCITO DE POLLO A LA BARBACOA CON ENSALADA CANARIA CON HUEVO FRUTA NATURAL				PURÉ DE ESPINACAS ESPAGUETTI INTEGRAL CON ATÚN Y SALSA SICILIANA Y QUESO RALLADO PIZZA MARGARITA FRUTA NATURAL			
21-sep	19-oct	23-nov	21-dic	22-sep	20-oct	24-nov		23-sep	21-oct	25-nov		24-sep	22-sep	26-nov		25-sep	23-oct	27-nov	
POTAJE DE BERROS PESCADO (ABADEJO) CON PAPAS ARRUGADAS Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA ENSALADA DE PASTA CON ATÚN (INTEGRAL) YOGURT NATURAL				SOPA DE TERNERA Y POLLO CON FIDEOS Y GARBANZOS TORTILLA DE PAPAS CON ENSALADA CÉSAR FRUTA NATURAL				CREMA DE HABICHUELAS CROQUETAS CASERAS DE ATÚN CON ENSALADA PRIMAVERA FRUTA NATURAL			
28-sep	26-oct	30-nov		29-sep	27-oct		01-dic	30-sep	28-oct		02-dic		01-oct	29-oct	03-dic		02-oct	30-oct	04-dic
CREMA DE CALABACINO Y ZANAHORIA PAELLA DE MARISCO (ABADEJO Y POTA) FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y GARBANZOS LOMO DE CERDO AL AJILLO CON ENSALADA FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS PASTA INTEGRAL CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE YOGURT NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON ENSALADA VALENCIANA FRUTA NATURAL				PURÉ DE VERDURAS PESCADO (MERLUZA) CON ENSALADA MIXTA Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL			

LOS PLATOS DE LOS COMENSALES CON ALERGIA / INTOLERANCIA AL PAVO
SERÁ SUSTITUIDO POR CARNE DE CERDO, POLLO O TERNERA

