

MENÚ NO CARNE - SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8	9 ----- -Bacalao en pepitoria con guisantes.	10 -----	11 -----
14 -----	15 ----- -Tilapia a la cazadora con ensalada de lechuga y tomate.	16 -----	17 -----	18 -Sopa de pescado y marisco con fideos. -----
21 ----- -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y aceitunas.	22 -----	23 -----	24 -----	25 -----
28 -----	29 -----	30 ----- -Tilapia en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata) con champiñones salteados.		

Se utiliza aceite de oliva virgen extra para cocinar y para la elaboración de salsas, guisos, purés, cremas y ensaladas.

Telf. Cocina Central: 967 160 007 Telf. Oficina: 967 160 138

Se fomenta la utilización de frutas y verduras de temporada para las comidas y postres. Se potencia el consumo de FIBRA y de PROTEÍCOS 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.