SERUNION EDUCA

Menú Basal (Transportado)

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	PROTEINA VEGETAL 06
FESTIVO	Estofado de garbanzos con champiñones (garbanzos, patata, champiñones) Tortilla de espinacas Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta y pan integral Kcal: 596,63 prot (g): 22,274 lip (g): 16,224 hc (g): 84,352	Judías verdes con patatas Magro de cerdo en salsa de tomate Fruta y pan Kcal: 529,585 prot (g): 30,532 lip (g): 15,091 hc (g): 63,337	Crema de verduras y naranja (patata, zanahoria, acelga, puerro, cebolla, zumo Contramuslo de pollo al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga, maíz y soja Yogurt natural y pan integral Kcal: 570,064 prot (g): 31,853 lip (g): 18,788 hc (g): 64,127	Arroz integral a la napolitana (arroz, salsa tomate) Alubias pintas estofadas (alubias, patata, zanahoria, pimiento, cebolla, tomate) Fruta y pan Kcal: 613,259 prot (g): 18,2 lip (g): 6,786 hc (g): 112,28
09	PROTEINA VEGETAL 10	11	12	13
FESTIVO	Sopa de cocido con fideos (fideos, patata, zanahoria, pollo) Cocido completo (garbanzos, patata, ternera, tocino, zanahoria) Yogurt natural y pan integral Kcal: 801,451 prot (g): 33,704 lip (g): 25,455 hc (g): 101,86	Brócoli rehogado al pimenton Caldereta de cerdo a la jardinera Fruta y pan Kcal: 555,892 prot (g): 37,517 lip (g): 17,185 hc (g): 57,383	Crema de zanahorias Pollo en escabeche Ensalada de lechuga, atún y aceitunas Fruta y pan integral Kcal: 556,166 prot (g): 28,071 lip (g): 19,101 hc (g): 62,513	Lentejas estofadas con puerro (lenteja, patata,puerro, zanahoria, tomate) Abadejo a la marinera (abadejo, tomate) Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Fruta y pan Kcal: 490,806 prot (g): 27,765 lip (g): 8,839 hc (g): 69,95
16	PROTEINA VEGETAL 17	18	19	20
Patatas guisadas con verduras Jurel en salsa de tomate Ensalada de lechuga, maíz y soja Fruta y pan Kcal: 515,777 prot (g): 23,39 lip (g): 16,455 hc (g): 65,589	Zuccaroni-macarrones integrales con crema de setas y dados de calabaza Lentejas guisadas con calabaza y patata Fruta y pan integral Kcal: 649,607 prot (g): 25,361 lip (g): 9,427 hc (g): 107,089	Crema de calabacín (calabacín, patata) Estofado de cerdo al estilo maño (magro de cerdo, patata, aceitunas, huevo cocido, Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Fruta y pan Kcal: 522,234 prot (g): 30,778 lip (g): 18,195 hc (g): 55,849	Sopa de verduras con fideos (fideos, verduras) Burguer meat (hamburguesa) de ave en salsa de cebolla Calabacín salteado Fruta y pan integral Kcal: 499,978 prot (g): 27,203 lip (g): 16,113 hc (g): 56,061	Garbanzos estofados con verduras (pimiento, zanahoria, cebolla) Tortilla de espinacas (huevo, patatas, espinacas) Ensalada de lechuga, atún y aceitunas Yogurt natural y pan Kcal: 652,537 prot (g): 26,689 lip (g): 20,611 hc (g): 86,924
23	24	PROTEINA VEGETAL 25	26	27
Menestra imperial salteada Cinta de lomo fresca al horno con salsa española Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta y pan Kcal: 492,917 prot (g): 29,9 lip (g): 16,438 hc (g): 53,246	Arroz integral a la napolitana (arroz, salsa tomate) Tortilla de patata (patata, huevo) Ensalada de lechuga, aceitunas y cebolla Yogurt natural y pan integral Kcal: 436,999 prot (g): 15,747 lip (g): 15,36 hc (g): 54,457	Sopa de cocido con fideos (fideos, patata, zanahoria, pollo) Cocido completo (garbanzos, patata, ternera, tocino, zanahoria) Fruta y pan Kcal: 705,913 prot (g): 27,56 lip (g): 22,436 hc (g): 91,52	Crema de verduras (acelga, cebolla, zanahoria, calabacin, patata) Guiso de pollo a la provenzal (pollo, patata, aceituna negra, salsa tomate) Fruta y pan integral Kcal: 574,655 prot (g): 29,583 lip (g): 18,959 hc (g): 66,68	Alubias blancas estofadas (alubias, patata, zanahoria, pimiento, cebolla, tomate) Abadejo a la marinera (abadejo, tomate) Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta y pan Kcal: 469,63 prot (g): 25,113 lip (g): 7,641 hc (g): 66,679
PROTEINA VEGETAL 30				
Macarrones integrales con tomate Albóndigas vegetales de soja a la jardinera (albóndigas vegetales, verduras, salsa Yogurt natural y pan Kcal: 731,679 prot (g): 23,629 lip (g): 22,637 hc (g): 100,929				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

nutrilab

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.





04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



SERUNION EDUCA

Puedes consultar la declaración de alérgenos por platos en el listado adjunto a este menú.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura o Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne o Pescado
Pescado	Huevo o carne
Legumbres	Verdura o Huevo
carne	Huevo o Pescado

Fruta o lácteo

DOWN Esperi · FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España · Fundación Vicki Bernadet

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	Espirales con pisto de verduras	1		3						9		11			
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos														14
		Martes	Primero	Estofado de garbanzos con champiñones (ga														14
			Segundo	Tortilla de espinacas			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria														14
		Miércoles	Primero	Judías verdes con patatas														14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa de tomate														14
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Crema de verduras y naranja (patata, zanaho														14
			Segundo	Contramuslo de pollo al horno con ajo y pere														
			Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y soja									9					14
		Viernes	Primero	Arroz integral a la napolitana (arroz, salsa tor														
			Segundo	Alubias pintas estofadas (alubias, patata, zar														14
			Guarnición	0														
	Semana 2	Lunes	Primero	Sopa de pescado con arroz integral	1	2	3	4	5	6		8	9			12		14
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y maíz														14
		Martes	Primero	Sopa de cocido con fideos (fideos, patata, za	1								9		11	12		14
			Segundo	Cocido completo (garbanzos, patata, ternera	1	2	3						9					14
			Guarnición	0														
		Miércoles	Primero	Brócoli rehogado al pimenton														14
			Segundo	Caldereta de cerdo a la jardinera														14
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Crema de zanahorias														14
			Segundo	Pollo en escabeche														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga, atún y aceitunas				4										14
		Viernes	Primero	Lentejas estofadas con puerro (lenteja, patat	1													14
			Segundo	Abadejo a la marinera (abadejo, tomate)				4	5	6						12		
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Patatas guisadas con verduras														14
			Segundo	Jurel en salsa de tomate				4										
			Guarnición	Ensalada de lechuga, maíz y soja									9					14
		Martes	Primero	Zuccaroni-macarrones integrales con crema	1								9		11			
			Segundo	Lentejas guisadas con calabaza y patata	1											12		14
			Guarnición	0														
		Miércoles	Primero	Crema de calabacín (calabacín, patata)														14
			Segundo	Estofado de cerdo al estilo maño (magro de c			3											14
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla														14
		Jueves	Primero	Sopa de verduras con fideos (fideos, verdura	1								9		11	12		
			Segundo	Burguer meat (hamburguesa) de ave en salsa	1	2	3						9					14
			Guarnición	Calabacín salteado														
		Viernes	Primero	Garbanzos estofados con verduras (pimiento														14
			Segundo	Tortilla de espinacas (huevo, patatas, espina			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga, atún y aceitunas				4										14
	Semana 4	Lunes	Primero	Menestra imperial salteada														14
			Segundo	Cinta de lomo fresca al horno con salsa espa														
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz														14
		Martes	Primero	Arroz integral a la napolitana (arroz, salsa tor														
			Segundo	Tortilla de patata (patata, huevo)			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga, aceitunas y cebolla														14
		Miércoles	Primero	Sopa de cocido con fideos (fideos, patata, za	1								9		11	12		14
			Segundo	Cocido completo (garbanzos, patata, ternera	1	2	3						9					14
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Crema de verduras (acelga, cebolla, zanahor														14
			Segundo	Guiso de pollo a la provenzal (pollo, patata, a														14
			Guarnición	0														
		Viernes	Primero	Alubias blancas estofadas (alubias, patata, z														14
			Segundo	Abadejo a la marinera (abadejo, tomate)				4	5	6						12		
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos														14
	Semana 5	Lunes	Primero	Macarrones integrales con tomate	1		3						9		11			
			Segundo	Albóndigas vegetales de soja a la jardinera (a	1								9			12		
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Crema de calabaza (zanahoria, calabaza, pat														14
			Segundo	Tortilla de calabacín (patata, huevo, calabaci			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga, atún y aceitunas				4										14
		Miércoles	Primero	Patatas a la riojana (patata, chorizo, cebolla,	1	2	3						9					14
			Segundo	Pollo asado al limón														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos														14
		Jueves	Primero	Arroz a banda (arroz, poton, mejillones, verdu				4	5	6						12		14
			Segundo	Salchichas de cerdo con tomate	1	2	3						9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas a la hortelana	1													14
			Segundo	Salmón al horno con veloute de pescado				4	5	6								
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla														14

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche.

SERUNION EDUCA

Menú Basal

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	PROTEINA VEGETAL 04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 722,281 prot (g): 25,595 lip (g): 40,504 hc (g): 57,222	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño Yogur y pan de horno tradicional Kcal: 754,203 prot (g): 32,873 lip (g): 24,132 hc (g): 95,458	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 564,99425 prot (g): 23,64575 lip (g): 13,27375 hc (g): 80,42325	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado con finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 484,277 prot (g): 20,489 lip (g): 12,848 hc (g): 66,663
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 603,5395 prot (g): 25,6765 lip (g): 23,1815 hc (g): 75,764	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional Kcal: 720,047 prot (g): 31,727 lip (g): 26,795 hc (g): 85,896	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 617,88745 prot (g): 35,85395 lip (g): 23,3788 hc (g): 60,33335	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 567,874 prot (g): 31,946 lip (g): 18,169 hc (g): 61,811
16	PROTEINA VEGETAL 17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 614,425 prot (g): 25,297 lip (g): 21,099 hc (g): 83,117	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 641,173 prot (g): 26,478 lip (g): 20,148 hc (g): 80,81	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno/plancha Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional Kcal: 373,472 prot (g): 12,099 lip (g): 10,919 hc (g): 55,068	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 539,661 prot (g): 30,474 lip (g): 12,42675 hc (g): 70,1202	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 591,2723 prot (g): 38,30912 lip (g): 23,30535 hc (g): 52,56595
PROTEINA VEGETAL 23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 649,368 prot (g): 26,681 lip (g): 13,58225 hc (g): 100,37925	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 731,52 prot (g): 22,681 lip (g): 32,643 hc (g): 75,17	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional Kcal: 747,724 prot (g): 30,396 lip (g): 31,996 hc (g): 82,056	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional Kcal: 586,928 prot (g): 31,186 lip (g): 22,135 hc (g): 59,185	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 547,20715 prot (g): 25,69305 lip (g): 10,17045 hc (g): 84,17
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón braseado con pimentón Tomate fresco aliñado Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional Kcal: 618,68 prot (g): 33,478 lip (g): 21,337 hc (g): 68,25				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.





04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



SERUNION EDUCA

Puedes consultar la declaración de alérgenos por platos en el listado adjunto a este menú.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura o Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne o Pescado
Pescado	Huevo o carne
Legumbres	Verdura o Huevo
carne	Huevo o Pescado

Fruta o lácteo

DOWN Esperit · FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España · Fundación Vicki Bernadet

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	0														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado con finas hierba														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	0														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	0														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno/plancha														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cor	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con guisa				4	5	6								
			Guarnición	0														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón braseado con pimentón	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	0														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche.

SERUNION EDUCA

Menú Escuela infantil

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	PROTEINA VEGETAL 04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	PROTEINA VEGETAL 17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
PROTEINA VEGETAL 23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Escuela infantil

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Escuela infantil	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

COLEGIO SANTA CATALINA DE SENA -INFANTIL 1º A 2º PRIMARIA

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Judías verdes salteadas con ajo (11) Albóndigas mixtas en salsa española (cebolla, tomate) (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Patatas fritas (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Yogur (2) Fruta fresca de temporada	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón (5, 6, 7, 16) Zanahoria rallada con maíz (16) Fruta fresca de temporada	Lentejas guisadas con verduras y bacon (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja (10, 11, 16) Fruta fresca de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13**
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo (11, 17) Tortilla francesa (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	ZUCCARONI - Macarrones con crema de setas y dados de calabaza (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16) Salmón al horno con toque de eneldo (5, 6, 7) Lechuga y maíz dulce (16) Yogur (2)	Crema suave de coliflor (16) Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor (16) Fruta fresca de temporada	Puchero de alubias blancas con verduras (11, 16) Cinta de lomo fresco asado en su jugo (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Lechuga y remolacha (16) Fruta fresca de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Paella de verduritas (11, 16) Tortilla francesa con queso (2, 4, 10) Ensalada de col fresca (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Fruta fresca de temporada	Crema suave de calabacín (16) Hamburguesa de ternera horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Lechuga y zanahoria rallada (16) Yogur (2)	Guiso de lentejas con arroz integral (1, 11) Merluza en salsa (5, 6, 7) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Salteado de brócoli con york (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Pollo al ajillo Patata panadera al horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Fruta fresca de temporada
23	**24**	**25**	**26**	**27**
Crema de verduras y hortalizas (11, 16) Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso (1, 2, 4, 9, 10, 11, 12, 13) Fruta fresca de temporada	Alubias pintas guisadas con chorizo (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Tortilla de patata (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Sopa de estrellas con caldo casero (1, 4, 10, 13, 14, 16, 17) Magro de cerdo en salsa fina de manzana (2, 10, 17) Patatas asadas con tomillo (1, 2, 4, 10, 13, 16) Yogur (2)	Garbanzos guisados con verduras (11, 16) Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes (5, 16) Fruta fresca de temporada	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes (5, 6, 7, 11) Fruta fresca de temporada
30				
Lentejas guisadas con verduras (1, 11, 16) Lacón braseado con pimentón (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Tomate fresco aliñado (16) Fruta fresca de temporada				

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.

SERUNION EDUCA

COLEGIO SANTA CATALINA DE SENA - 3º A 6º PRIMARIA

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Judías verdes salteadas con ajo (11) Albóndigas mixtas en salsa española (cebolla, tomate) (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Patatas fritas (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Repollo rehogado (16) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Yogur (2)	Arroz integral con salsa de tomate artesana Guisantes salteados con jamón serrano (11, 17) Merluza a la bilbaína con pimentón (5, 6, 7, 16) Zanahoria rallada con maíz (16) Fruta fresca de temporada	Lentejas guisadas con verduras y bacon (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Calabaza gratinada (2,4, 10) Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja (10, 11, 16) Fruta fresca de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13**
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo (11, 17) Menestra de verduras salteada (11) Tortilla francesa (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	ZUCCARONI - Macarrones con crema de setas y dados de calabaza (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16) Verduras al grill Salmón al horno con toque de eneldo (5, 6, 7) Lechuga y maíz dulce (16) Yogur (2)	Crema suave de coliflor (16) Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor (16) Fruta fresca de temporada	Puchero de alubias blancas con verduras (11, 16) Pisto de verduras hortelano Cinta de lomo fresco asado en su jugo (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Lechuga y remolacha (16) Fruta fresca de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Paella de verduritas (11, 16) Judías verdes con zanahoria (11) Tortilla francesa con queso (2, 4, 10) Ensalada de col fresca (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Repollo rehogado (16) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Fruta fresca de temporada	Crema suave de calabacín (16) Hamburguesa de ternera horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Lechuga y zanahoria rallada (16) Yogur (2)	Guiso de lentejas con arroz integral (1, 11) Verdura tricolor al aceite de ajo (11, 16) Merluza en salsa (5, 6, 7) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Salteado de brócoli con york (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Pollo al ajillo Patata panadera al horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Fruta fresca de temporada
23	**24**	**25**	**26**	**27**
Crema de verduras y hortalizas (11, 16) Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso (1, 2, 4, 9, 10, 11, 12, 13) Fruta fresca de temporada	Alubias pintas guisadas con chorizo (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Acelgas salteadas con patata (16) Tortilla de patata (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Sopa de estrellas con caldo casero (1, 4, 10, 13, 14, 16, 17) Panaché de verduras (11) Magro de cerdo en salsa fina de manzana (2, 10, 17) Patatas asadas con tomillo (1, 2, 4, 10, 13, 16) Yogur (2)	Garbanzos guisados con verduras (11, 16) Calabaza salteada con puerro Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes (5, 16) Fruta fresca de temporada	Arroz integral con salsa de tomate artesana Verduras al wok (11) Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes (5, 6, 7, 11) Fruta fresca de temporada
30				
Lentejas guisadas con verduras (1, 11, 16) Brócoli al ajillo Lacón braseado con pimentón (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Tomate fresco aliñado (16) Fruta fresca de temporada				

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.

SERUNION EDUCA

COLEGIO SANTA CATALINA DE SENA - ESO, BACHILLER Y PROFESORES

NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO	Judías verdes salteadas con ajo (11) Calabaza gratinada (2, 4, 10) Albóndigas de ternera en salsa española (cebolla, tomate) (1, 2, 4, 10, 13, 16) Albóndigas de ternera en salsa aromática (1, 2, 4, 10, 13, 14, 16) Patatas fritas (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Repollo rehogado (16) Ropa vieja (garbanzo, patata,tomate, pollo) (11, 16) Yogur (2)	Arroz integral con salsa de tomate artesana Arroz integral con verduras (11, 16) Merluza a la bilbaína con pimentón (5, 6, 7, 16) Merluza a la meniere (1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 16) Zanahoria rallada con maíz (16) Fruta fresca de temporada	Lentejas guisadas con verduras y bacon (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Crema de lenteias (1, 11, 16) Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Contramuslo de pollo a la plancha Lechuga y brotes de soja (10, 11, 16) Fruta fresca de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13**
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo (11, 17) Paella marinera (1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 16) Tortilla francesa (4) Tortilla de patata y calabacín. (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	ZUCCARONI - Macarrones con crema de setas y dados de calabaza (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16) Macarrones integrales con salsa de queso (1, 2, 4, 10, 13) Salmón al horno con toque de eneldo (5, 6, 7) Salmón en salsa de puerros (5, 6, 7) Lechuga y maíz dulce (16) Yogur (2)	Crema suave de coliflor (16) Verduras asadas Jamoncitos de pollo a la cazadora Pollo asado con salsa barbacoa (1, 2, 4, 10, 13, 14, 16) Patatas al vapor (16) Fruta fresca de temporada	Puchero de alubias blancas con verduras (11, 16) Crema de alubias blancas con picatostes caseros (1, 10, 11, 13, 16) Cinta de lomo fresco asado en su jugo (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Lomo en salsa a la pimienta (1, 2, 4, 10, 11, 13, 14, 17) Lechuga y remolacha (16) Fruta fresca de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Paella de verduritas (11, 16) Arroz tres delicias casero (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Tortilla francesa con queso (2, 4, 10) Huevos villarroy (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17) Ensalada de col fresca (16) Fruta fresca de temporada	Sopa casera de cocido con fideos (1, 4, 10, 13, 17) Repollo rehogado (16) Cocido madrileño (1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 16, 17) Salteado de garbanzos con ternera y zanahoria (11) Fruta fresca de temporada	Crema suave de calabacín (16) Verdura tricolor al aceite de ajo (11, 16) Hamburguesa de ternera horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Hamburguesa de ternera con salsa de tomate (1, 2, 4, 10, 13, 16) Lechuga y zanahoria rallada (16) Yogur (2)	Guiso de lentejas con arroz integral (1, 11) Lenteias con boniato y jengibre (1, 11) Merluza en salsa (5, 6, 7) Merluza al horno con infusión de ajo y pereiil (5, 6, 7) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Salteado de brócoli con york (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Pisto de verduras hortelano Pollo al ajillo Contramuslo de pollo a la plancha Patata panadera al horno (1, 2, 4, 10, 13, 16) Fruta fresca de temporada
23	**24**	**25**	**26**	**27**
Crema de verduras y hortalizas (11, 16) Verduras al wok (judía, zanahoria, calabacín) (11) Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso (1, 2, 4, 9, 10, 11, 12, 13) Lasaña de verduras gratinada (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16) Fruta fresca de temporada	Alubias pintas guisadas con chorizo (1, 2, 4, 10, 11, 13, 16, 17) Alubias pintas guisadas con verduras (11, 16) Tortilla de patata (4) Tortilla de patata y espinacas (4) Lechuga y tomate fresco (16) Fruta fresca de temporada	Sopa de estrellas con caldo casero (1, 4, 10, 13, 14, 16, 17) Sopa casera de pescado con estrellas (1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14, 16) Magro de cerdo en salsa fina de manzana (2, 10, 17) Lomo adobado al horno/ plancha (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Patatas asadas con tomillo (1, 2, 4, 10, 13, 16) Yogur (2)	Garbanzos guisados con verduras (11, 16) Meloso de garbanzos con verduritas. (11) Contramuslo de pollo asado en su jugo Contramuslo de pollo a la riojana (pimiento rojo) (1, 10, 13, 16) Ensalada de lechuga y aceitunas verdes (5, 16) Fruta fresca de temporada	Arroz integral con salsa de tomate artesana Arroz integral con pollo al curry (13) Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes (5, 6, 7, 11) Filete de bacaladilla al horno (5, 6, 7) Fruta fresca de temporada
30				
Lentejas guisadas con verduras (1, 11, 16) Ensalada de lenteias con cous cous (1, 4, 10, 11, 13, 16) Lacón braseado con pimentón (1, 2, 4, 10, 13, 16, 17) Filete de jamón en salsa de cebolla (17) Tomate fresco aliñado (16) Fruta fresca de temporada				

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.

SERUNION EDUCA

Menú Sin gluten

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de cocido con fideos sin gluten Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Yogur y pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Alubias blancas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Macarrones sin gluten con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan sin gluten	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de cocido con fideos sin gluten Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan sin gluten	Guiso de alubias con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos sin gluten con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de letras sin gluten Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan sin gluten	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
30				
Alubias blancas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan sin gluten				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin gluten

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin gluten	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Miércoles	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Alubias blancas guisadas con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones sin gluten con crema de setas y		2	3						9					
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de alubias con arroz integral														14
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos sin gluten con salsa de tomate y po									9					
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de letras sin gluten									9			12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Alubias blancas guisadas con verduras														14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza al horno con infusión de ajo y pereji				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin lactosa

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Yogur de soja y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Macarrones con salsa de tomate y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur de soja y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Yogur de soja y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur de soja y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin lactosa

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin lactosa	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones con salsa de tomate y dados de	1		3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con salsa de tomate y pollo	1		3						9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin PLV, lactosa

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de ave con fideos Garbanzos estofados con patata y pollo - Yogur de soja y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Macarrones con salsa de tomate y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur de soja y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de ave con fideos Garbanzos estofados con patata y pollo - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Magro de cerdo estofado con zanahoria Lechuga y zanahoria rallada Yogur de soja y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de ave con fideos Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur de soja y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin PLV, lactosa

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin PLV, lactosa	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Miércoles	Primero	Sopa casera de ave con fideos	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata y pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones con salsa de tomate y dados de	1		3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de ave con fideos	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata y pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Magro de cerdo estofado con zanahoria														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con salsa de tomate y pollo	1		3						9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa casera de ave con fideos	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos integrales	1								9		11	12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata y pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin huevo

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Filete de merluza al horno Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Macarrones sin huevo con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Abadejo al ajoarriero Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos sin huevo con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Merluza a la bilbaína con pimentón Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin huevo

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin huevo	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Filete de merluza al horno				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones sin huevo con crema de setas y	1	2							9					
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Abadejo al ajoarriero				4	5	6								
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos sin huevo con salsa de tomate y po	1								9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Pollo asado con tomate y cebolla														
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin pescado y marisco

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Contramuslo de pollo en salsa Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Revuelto de huevo salteado Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Revuelto de huevo salteado Guisantes salteados Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin pescado y marisco

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin pescado y mar	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Contramuslo de pollo en salsa														
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Guisantes salteados														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin marisco

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Contramuslo de pollo en salsa Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Revuelto de huevo salteado Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Revuelto de huevo salteado Guisantes salteados Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin marisco

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin marisco	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Contramuslo de pollo en salsa														
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Guisantes salteados														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Revuelto de huevo salteado			3											
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin frutos secos

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin frutos secos

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin frutos secos	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con salsa de tomate y pollo	1		3						9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin gluten, lactosa, azúcares, procesados y derivados

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de cocido con fideos sin gluten Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Alubias blancas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Macarrones sin gluten con salsa de tomate y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de cocido con fideos sin gluten Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Guiso de alubias con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos sin gluten con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Sopa de letras sin gluten Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
30				
Alubias blancas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan sin gluten				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin gluten, lactosa, azúcares

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin gluten, lactosa	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Miércoles	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Alubias blancas guisadas con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones sin gluten con salsa de tomate			3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de alubias con arroz integral														14
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos sin gluten con salsa de tomate y po									9					
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de letras sin gluten									9			12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Alubias blancas guisadas con verduras														14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza al horno con infusión de ajo y pereji				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos sin gluten									9					
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

Menú Sin f.secos, sésamo, gallo, lenguado, salmónidos

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Merluza al horno con eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin f.secos, sésamo, gallo, le

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin f.secos, sésam	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Merluza al horno con eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con salsa de tomate y pollo	1		3						9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin legumbre

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Espinacas salteadas Cinta de lomo fresco asado en su jugo Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin soja Ternera en caldo corto con patata y zanahoria - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Pisto de verduras hortelano Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz con pollo y verduras Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Macarrones sin soja con calabaza y setas Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Champiñones salteados Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Arroz con verduras (pisto) Tortilla francesa Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin soja Ternera en caldo corto con patata y zanahoria - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Espinacas salteadas Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de acelgas, puerro y zanahoria Coditos sin soja con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Champiñones salteados con cebolla Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin soja Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de patatas con calabacín, zanahoria y puerro Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla al horno Calabacín salteado con puerro Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Pisto de verduras hortelano Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin legumbre

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin legumbre	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Espinacas salteadas														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin soja	1										11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Pisto de verduras hortelano														
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz con pollo y verduras														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Macarrones sin soja con calabaza y setas														
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Champiñones salteados														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de ave con fideos sin soja	1										11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Espinacas salteadas														
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de acelgas, puerro y zanahoria														14
			Segundo	Coditos sin soja con salsa de tomate y pollc	1										11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Champiñones salteados con cebolla														
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin soja	1										11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Guiso de patatas con calabacín, zanahoria														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla al horno				4	5	6								
			Guarnición	Calabacín salteado con puerro														
	Semana 5	Lunes	Primero	Pisto de verduras hortelano														
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Coliflor con patatas al ajoarriero (ajo, pimer														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza al horno con infusión de ajo y pereji				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos sin soja	1										11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin salmón

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Merluza al horno con eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin salmón

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin salmón	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hierl														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Merluza al horno con eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin huevo, leche, f.secos

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Filete de merluza al horno Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Patatas guisadas con merluza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Abadejo al ajoarriero Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Garbanzos estofados con patata, col, pollo y ternera - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Ternera con salsa de zanahorias Lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Brócoli salteado Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos sin huevo con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Merluza a la bilbaína con pimentón Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos sin huevo Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin huevo, leche, f.secos

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin huevo, leche, f	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Filete de merluza al horno				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Patatas guisadas con merluza				4	5	6								14
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Abadejo al ajoarriero				4	5	6								
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Ternera con salsa de zanahorias														
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Brócoli salteado														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos sin huevo con salsa de tomate y po	1								9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lomo horno/plancha con pimiento y cebolla														
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz con verduras (pisto)														
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos sin huevo									9			12		14
			Segundo	Garbanzos estofados con patata, col, pollo														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guiso de patatas con zanahoria y calabacín														14
			Segundo	Pollo asado con tomate y cebolla														
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin champiñón

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo en salsa Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin champiñón

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin champiñón	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo en salsa														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Calabacín asado														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin garbanzos

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de ave con fideos Ternera en caldo corto con patata y zanahoria - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa de ave con fideos Ternera en caldo corto con patata y zanahoria - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de patatas con calabacín, zanahoria y puerro Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				**Fruta fresca de temporada (otoño):** manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada. **EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA**

nutrilab

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin garbanzos

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin garbanzos	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa de ave con fideos	1	2	3						9		11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de ave con fideos	1	2	3						9		11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Guiso de patatas con calabacín, zanahoria														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos integrales	1								9		11	12		14
			Segundo	Ternera en caldo corto con patata y zanahor														14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

Menú Sin cebolla (todas las elaboraciones se realizarán sin cebolla)

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con boloñesa vegetal gratinados con queso - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin cebolla (todas las elabor

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin cebolla (todas	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con boloñesa vegetal gratinados cc	1	2	3					8	9	10	11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

Menú Hiposódico (elaboraciones sin sal añadida)

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Cinta de lomo fresco asado en su jugo Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos con salsa de tomate y pollo - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con verduras Tortilla de patata Lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con salsa de tomate artesana Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Hiposódico (elaboraciones s

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Hiposódico (elabo	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos con salsa de tomate y pollo	1		3						9		11			
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate fresco														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate artesana														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Tomate fresco aliñado con orégano														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Triturado

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacín y pollo - - Triturado de frutas y	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y
09	10	11	12	13
FESTIVO	Puré de verduras, patata y huevo - - Triturado de frutas y	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y
16	17	18	19	20
Puré de verduras, patata y huevo - - Triturado de frutas y	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacín y pollo - - Triturado de frutas y	Puré de merluza con verduras y patata - - Triturado de frutas y	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín y merluza - - Triturado de frutas y	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y
23	24	25	26	27
Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de verduras, patata y huevo - - Triturado de frutas y	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabacín - - Triturado de frutas y	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacín y pollo - - Triturado de frutas y	Puré de merluza con verduras y patata - - Triturado de frutas y
30				
Puré de arroz con zanahoria, calabacín y cerdo - - Triturado de frutas y				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Triturado

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Triturado	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabac														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacír														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín	1													14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabaci														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Puré de verduras, patata y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín	1													14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabaci														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabac														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 3	Lunes	Primero	Puré de verduras, patata y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacír														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de merluza con verduras y patata				4	5	6								14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de lentejas con zanahoria, calabacín y	1			4	5	6								14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de pollo con judía, zanahoria, calabaci														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 4	Lunes	Primero	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabac														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Puré de verduras, patata y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de cerdo con judía, zanahoria, calabac														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacír														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de merluza con verduras y patata				4	5	6								14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Puré de arroz con zanahoria, calabacín y ce														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Puré de verduras, patata y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de arroz con zanahoria, calabacín y me				4	5	6								14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de garbanzos con zanahoria, calabacír														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de verduras, patata y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú Sin tomate (todas las elaboraciones se realizarán sin tomate)

Colegio Santa Catalina de Sena

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
FESTIVO	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo Albóndigas mixtas en salsa española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Yogur y pan de horno tradicional	Arroz integral con calabaza y calabacín Merluza a la bilbaína con pimentón Zanahoria rallada con maíz Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Lentejas guisadas con verduras y bacon Contramuslo de pollo asado a las finas hierbas Lechuga y brotes de soja Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
09	10	11	12	13
FESTIVO	Arroz a la cazuela con magro de cerdo Tortilla francesa Lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Zuccaroni - macarrones con crema de setas y dados de calabaza Salmón al horno con toque de eneldo Lechuga y maíz dulce Yogur y pan de horno tradicional	Crema suave de coliflor Jamoncitos de pollo a la cazadora Patatas al vapor Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Puchero de alubias blancas con verduras Cinta de lomo fresco asado en su jugo Lechuga y remolacha Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla francesa con queso Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Sopa casera de cocido con fideos Cocido madrileño - Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Crema suave de calabacín Hamburguesa de ternera horno Lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan de horno tradicional	Guiso de lentejas con arroz integral Merluza en salsa Lechuga y zanahoria rallada Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Salteado de brócoli con york Pollo al ajillo Patata panadera al horno Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
23	24	25	26	27
Crema de verduras y hortalizas Coditos salteados con jamón york - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional	Alubias pintas guisadas con chorizo Tortilla de patata Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Sopa de estrellas con caldo casero Magro de cerdo en salsa fina de manzana Patatas asadas con tomillo Yogur y pan de horno tradicional	Garbanzos guisados con verduras Contramuslo de pollo asado en su jugo Ensalada de lechuga y aceitunas verdes Fruta fresca de temporada y pan integral de horno tradicional	Arroz integral con calabaza y calabacín Filete de bacaladilla en salsa verde con guisantes - Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional
30				
Lentejas guisadas con verduras Lacón a la gallega con patata cocida Ensalada de lechuga Fruta fresca de temporada y pan de horno tradicional				

Fruta fresca de temporada (otoño): manzana, plátano/banana, pera, naranja y mandarina.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

EXCEPTO FRUTAS QUE CAUSEN ALERGIA

Listado de alérgenos por plato para el Menú Sin tomate (todas las elabora

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
Sin tomate (todas l	Semana 1	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas en sofrito de ajo														
			Segundo	Albóndigas mixtas en salsa española	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Miércoles	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Arroz integral con calabaza y calabacín														
			Segundo	Merluza a la bilbaína con pimentón				4	5	6								14
			Guarnición	Zanahoria rallada con maíz														14
		Viernes	Primero	Lentejas guisadas con verduras y bacon	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado a las finas hier														
			Guarnición	Lechuga y brotes de soja									9					14
	Semana 2	Lunes	Primero	-														
			Segundo	FESTIVO														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro de cerdo														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones con crema de setas	1	2	3						9		11			
			Segundo	Salmón al horno con toque de eneldo				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y maíz dulce														14
		Jueves	Primero	Crema suave de coliflor														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo a la cazadora														
			Guarnición	Patatas al vapor														14
		Viernes	Primero	Puchero de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Cinta de lomo fresco asado en su jugo														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Tortilla francesa con queso		2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa casera de cocido con fideos	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Crema suave de calabacín														14
			Segundo	Hamburguesa de ternera horno		2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con arroz integral	1													
			Segundo	Merluza en salsa				4	5	6								
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Viernes	Primero	Salteado de brócoli con york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Coditos salteados con jamón york	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Alubias pintas guisadas con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla de patata			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
		Miércoles	Primero	Sopa de estrellas con caldo casero	1		3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa fina de manzana														
			Guarnición	Patatas asadas con tomillo														14
		Jueves	Primero	Garbanzos guisados con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo asado en su jugo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas verdes														14
		Viernes	Primero	Arroz integral con calabaza y calabacín														
			Segundo	Filete de bacaladilla en salsa verde con gui				4	5	6								
			Guarnición	-														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas guisadas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
		Martes	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo horneados con romero														
			Guarnición	Lechuga y remolacha														14
		Miércoles	Primero	Arroz tres delicias casero	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza a la andaluza frita	1			4	5	6			9		11			
			Guarnición	Lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Sopa casera de cocido con fideos integrales	1		3						9		11			
			Segundo	Cocido madrileño	1	2	3						9		11			14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Guisadito de patatas a la marinera	1	2	3	4	5	6			9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Champiñones salteados con cebolla														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.