



MENÚS SEPTIEMBRE 2026

SIN FRUTOS SECOS, FRUTOS CON CÁSCARA, CIRUELAS, MELOCOTÓN, NECTARINAS NI ALBARICOQUE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
sanjosepuertollano.org		Día 9 – Alérgenos 3	Día 10- Alérgenos 1,3,4,6,10	Día 11 – Alérgenos 1,4
		Arroz con tomate Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Manzana	Macarrones integrales con atún Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Sandía	Lentejas estofadas Eco Merluza al horno con brócoli rehogado Pera
Día 14 – Alérgenos 4,12	Día 15 – Alérgenos 9	Día 16 – Alérgenos 3,4,12	Día 17 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 18- Alérgenos 1,2,3,4,6,10,12,14
Crema de calabaza Bacaladillas a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Pera	Judías estofadas Aguja de cerdo en salsa y brócoli rehogado Plátano	Guiso de bacalao con arroz Tortilla de bonito y ensalada de lechuga, tomate y maíz Manzana	Cocido Completo Ensalada de lechuga y tomate Melón	Macarrones integrales gratinados Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Naranja
Día 21 – Alérgenos 1,4	Día 22 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,12	Día 23 – Alérgenos 3,4,7	Día 24 – Alérgenos	Día 25 – Alérgenos 1,2,3,4,6,10,12,14
Lentejas estofadas ECO Tilapia a la plancha y ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Manzana	Arroz con verduras Empanada de sardinas con ensalada de lechuga y tomate Pera	Guiso de patatas con merluza Tortilla de queso y col rehogada Plátano	Guisantes estofados Pavo a la plancha con ensalada de tomate y zanahorias Sandía	Fideuá de carne de cerdo con pasta integral Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y maíz Pera
Día 28 – Alérgenos 4	Día 29 – Alérgenos	Día 30 – Alérgenos 3	Instagram: @sjp.feye	
Vichyssoise Bacalao en salsa de piquillos con brócoli rehogado Naranja	Judías estofadas Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Plátano	Arroz con pollo Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, tomate y maíz Pera		

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos. 3 huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche, 8 frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE