

# ESTÁNDAR CALDERON



## SEPTIEMBRE 2025

| Lunes                                                                                                                                        | Martes                                                                                                 | Miércoles                                                                                                                   | Jueves                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>Potaje de lentejas<br>Salchichas frescas en salsa con ensalada de lechuga<br>Fruta de temporada                                  | <b>2</b><br>Macarrones a la boloñesa<br>Revuelto de calabacines<br>Fruta de temporada                  | <b>3</b><br>Patatas guisadas con menestra de verduras<br>Merluza empanada con tomate aliñado<br>Fruta de temporada          | <b>4</b><br>Garbanzos con judías verdes y calabaza<br>Pollo al ajillo con patatas<br>Yogur            |
| <b>8</b><br>Tomate aliñado<br>Hamburguesa de pollo a la plancha con patatas panaderas<br>Fruta de temporada                                  | <b>9</b><br>Espirales con tomate<br>Anillas de calamar<br>Fruta de temporada                           | <b>10</b><br>Alubias con zanahorias<br>Tortilla a la francesa con guisantes salteados<br>Fruta de temporada                 | <b>11</b><br>Patatas guisadas a lo pobre<br>merluza al pilpil con judías verdes refritas<br>yogur     |
| <b>15</b><br>Crema de calabaza y zanahorias con puerros<br>Albóndigas de pollo con salsa de tomate y patatas panaderas<br>Fruta de temporada | <b>16</b><br>Potaje de lentejas<br>Varitas de pescado con ensalada<br>Fruta de temporada               | <b>17</b><br>Macarrones con tomate y queso rallado<br>jamoncitos de pollo con judías verdes salteadas<br>fruta de temporada | <b>18</b><br>Arroz con verduras<br>Revuelto de calabacín con ensalada de lechuga y remolacha<br>yogur |
| <b>22</b><br>Crema de calabaza<br>Tortilla de patatas<br>Fruta de temporada                                                                  | <b>23</b><br>Arroz con pisto<br>Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas<br>Fruta de temporada | <b>24</b><br>Potaje de alubias con patatas y arroz<br>Merluza en salsa de tomate<br>Fruta de temporada                      | <b>25</b><br>Ensalada mixta<br>Canelones de carne mixta con bechamel y queso rallado<br>yogur         |
| <b>29</b><br>Potaje de garbanzos con zanahorias<br>Tortilla de calabacín y zanahorias<br>fruta de temporada                                  | <b>30</b><br>Ensalada de tomate<br>Merluza a la plancha con patatas panaderas<br>Fruta de temporada    |                                                                                                                             |                                                                                                       |

Todos los menús están acompañados de pan

Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista y tecnóloga de alimentos nºcolegiada AND-00103

