



	MENÚ DE SEPTIEMBRE			CEIP ANTONIO PADRÓN	
1ª SEMANA	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
		Sopa de pollo Paella mixta Fruta del tiempo	Crema de calabacinos con picatostes Pescado a la plancha con ensalada mixta (lechuga, tomate, atún, millo, aceitunas) Yogur	Papas judías y fideos Pollo al ajillo con papas doradas Fruta del tiempo	Crema de puerros Pavo al horno acompañado de salteado de verduras Fruta del tiempo
2ª SEMANA	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	Crema de calabacinos Churros de pescado con ensalada tropical (lechuga, tomate, pepino, millo y piña)	Potaje de colinos Ropa vieja (papas, pollo y garbanzos) Fruta del tiempo	Crema de calabaza Solomillo de cerdo con salsa Antonio Padrón y papas doradas Yogur	Caldo de arroz Tacos de pescado con papas arrugadas y mojo verde Fruta del tiempo	Crema reina Croquetas de jamón y ensalada Padrón (lechuga, atún, piña tropical, mango y aguacate)
3ª SEMANA	LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2
	Potaje de verduras Macarrones con atún Fruta del tiempo	Crema de zanahorias Ternera en salsa con papas sancochadas Fruta del tiempo	Potaje de berros Pescado empanado con ensalada mixta (lechuga, tomate, atún, millo, aceitunas) Yogur	Potaje de acelgas Pollo al horno con verduras y papas Fruta del tiempo	Arroz a la cubana Fruta del tiempo

Las comidas van acompañadas de agua, queso, fruta o algún lácteo
Alumnado con dietas especiales, dispone de menú adecuado a su intolerancia alimentaria
El menú podrá ser modificado según necesidades puntuales del servicio