

MENÚ SEPTIEMBRE 2025 IES SOBRARBE

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|---|---|
| 8 Acelgas con patata Pez espada con cebolla y tomillo Fruta de temporada | 9 Ensalada de garbanzos Napolitana Pollo al horno con champiñones Fruta de temporada | 10 Espaguetis Napolitana Longaniza asada con lechuga Helado | 11 Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, olivas, zanahoria y atún Arroz a la cubana Fruta de temporada | 12 Ensaladilla rusa Salmón al horno Yogur natural |
| 15 Crema de verduras Ternera guisada con patata Fruta de temporada | 16 Guisantes salteados con cebolla, zanahoria y jamón Huevos rellenos de tomate Yogur natural | 17 Crema fría Vichysoise Pollo al horno con champiñón al ajillo Fruta de temporada | 18 Ensalada de arroz Lubina a la plancha con ensalada de tomate Fruta de temporada | 19 Ensalada (lechuga, tomate, cebolla, olivas, zanahoria y huevo) Paella de pescado y marisco Frutero multicolor |
| 22 Judía verde con patata Bacalao a la vizcaína Yogur natural | 23 Macarrones con verduras Pechuga de pollo Fruta de temporada | 24 Lentejas estofadas Costilla de cerdo con pimiento de piquillo Fruta de temporada | 25 Arroz negro con alioli Salchichas con tomate Fruta de temporada | 26 Ensalada ilustrada Dorada al horno Helado |
| 29 Lentejas con arroz Merluza al horno con lechuga Fruta de temporada | 30 Ensalada de pasta Lomo a la plancha Fruta de temporada | | | |

