

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 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 Vichyssoise 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			

