



MENÚ SEPTIEMBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		10	11	12
		Cazuela de pescado Tortilla de calabacin Ensalada Fruta del tiempo	Pasta con salsa de tomate Mero al horno Ensalada Fruta del tiempo	Crema de calabacin con queso Pollo al horno Ensalada Yogur de frutas
		E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 2G Sal 1G Azu 3G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 3,5G Sal 1,1G Azu 0,4G
15	16	17	18	19
Cocido con pavo Merluza al horno Ensalada Fruta del tiempo	Pasta con salsa de tomate Pollo con patatas Ensalada Fruta del tiempo	Gurullos con pota Tortilla patatas Ensalada Fruta del tiempo	Arroz con salsa de tomate Salmón al horno Ensalada Fruta del tiempo	Estofado de alubias Carne con tomate Ensalada Yogur de fruta
E-694K P-13% L-35% H-52% G.sat 4G Sal 0,6G Azu 0,2G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 3,2G Sal 0,5G Azu 1,8G	E-689,5K P-15% L-35% H-50% G.sat 0,4G Sal 0,1G Azu 0,6G	E-685K P-14% L-32% H-54% G.sat 3,4G Sal 0,2G Azu 1,5G
22	23	24	25	26
Lentejas con patatas Salchichas frescas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	Arroz con salsa de hortalizas Mero al horno Ensalada Fruta del tiempo	Cazuela de pescado Tortilla de calabacin Ensalada Fruta del tiempo	Guiso de alubias Pollo al horno Ensalada Fruta del tiempo	Pasta con salsa de tomate Merluza al horno Ensalada Yogur de frutas
E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,5G Sal 0,3G Azu 2G	E-689,5K P-15% L-35% H-50% G.sat 0,4G Sal 0,1G Azu 0,6G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 2G Sal 1G Azu 2G	E-689,5K P-14% L-34% H-52% G.sat 4G Sal 0,1G Azu 0,8G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G
29	30			
Cocido de garbanzos Albóndigas de pollo Ensalada Fruta del tiempo	Pasta con salsa de tomate Merluza de patatas Ensalada Fruta del tiempo			
E-694K P-13% L-35% H-52% G.sat 4G Sal 0,6G Azu 0,2G	E-682,6K P-13% L-35% H-52% G.sat 0,3G Sal 0,5G Azu 2,8G			

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, NUESTRA EMPRESA DISPONE DE CARTA DE ALERGENOS (REGLAMENTO CE 1169/2011) PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON SU CENTRO O POR CORREO ELECTRONICO cateringmarazul@gmail.com LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS POR ROTURA DE STOCK, SUSTITUYENDO EL PLATO POR OTRO SIMILAR.

NUESTRAS ENSALADAS TENDRAN COMO INGREDIENTES LECHUGA, TOMATE, MAIZ, ZANAHORIA RALLADA, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS ROTANDO ENTRE ELLOS PARA INTENTAR CAPTAR EL INTERES DE LOS PEQUES
NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO: PLATANO O BANANA, MANZANAS VERDES O ROJAS, PERAS, MANDARINAS