# SEPTIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú Infantil - Semana del 07/09/2026 al 13/09/2026

| Sin Gluten | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | BBOCATÍN Sin Gluten DE QUESO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BBOCATÍN Sin Gluten DE JAMÓN Y QUESO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BIZCOCHO DE LIMÓN Sin Gluten ( 3, 6, 7, 10, 11 ) |
| COMIDA | MACARRONES Sin Gluten A LA CARBONARA ( 7, T6, T10 )<br>REVUELTO DE GAMBAS ( 2, 3, 12 )<br>PIMIENTOS SALTEADOS<br>FRUTA DE TEMPORADA | ENSALADILLA RUSA ( 3, 4 )<br>MERLUZA REBOZADA Sin Gluten( 3, 4, T6, T10 )<br>CALABAZA ASADA<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA<br>LOMO A LA PLANCHA CON SALSA CHIMICHURRI ( 12 )<br>PISTO CASERO ( T9 )<br>FRUTA DE TEMPORADA | SALMOREJO Sin Gluten ( 3, 12, T6, T10 )<br>RAGOUT DE TERNERA ( T9 )<br>ARROZ SALTEADO<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS ( T9 )<br>POLLO AL AJILLO<br>PATATA PANADERA<br>FRUTA DE TEMPORADA |

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten ( 1 ) · Crustáceos ( 2 ) · Huevo ( 3 ) · Pescado ( 4 ) · Cacahuete ( 5 ) · Soja ( 6 ) · Leche ( 7 ) · Fruitos secos ( 8 ) · Apio ( 9 ) · Mostaza ( 10 ) · Sesámo ( 11 ) · Sulfitos ( 12 ) · Altramuces ( 13 ) · Moluscos ( 14 )

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO www.tuv.com ID 9108630469

# SEPTIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú Infantil - Semana del 14/09/2026 al 20/09/2026

| Sin Gluten | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | BBOCATÍN Sin Gluten DE CHORIZO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BBOCATÍN Sin Gluten DE PAVO Y QUESO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BIZCOCHO Sin Gluten DE YOGUR ( 3, 6, 7, 10, 11 ) |
| COMIDA | PURE DE ESPINACAS ( 7 )<br>TORTILLA DE PATATAS Y CHORIZO ( 3 )<br>PIMIENTOS ASADOS<br>FRUTA DE TEMPORADA | FIDEUÁ Sin Gluten DE VERDURAS Y PAVO ( 3, 9, T6, T9, T10 )<br>SALMÓN A LA NARANJA ( 4 )<br>BERENJENAS A LA PLANCHA<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | SALMOREJO Sin Gluten ( 3, 12, T6, T10 )<br>PAVO A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE LIMÓN ( 12 )<br>BASTONCITOS DE ZANAHORIA ( T9 )<br>FRUTA DE TEMPORADA | ENSALADA DE ALUBIAS ( 4, T9 )<br>ALBÓNDIGAS MIXTAS CON TOMATE ( T9 )<br>PATATAS FRITAS<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | VICHYSSOISE ( 7 )<br>POLLO REBOZADO Sin Gluten (3, T6, T10 )<br>TOMATE PROVENZAL AL HORNO<br>FRUTA DE TEMPORADA |

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten ( 1 ) · Crustáceos ( 2 ) · Huevo ( 3 ) · Pescado ( 4 ) · Cacahuete ( 5 ) · Soja ( 6 ) · Leche ( 7 ) · Fruitos secos ( 8 ) · Apio ( 9 ) · Mostaza ( 10 ) · Sesámo ( 11 ) · Sulfitos ( 12 ) · Altramuces ( 13 ) · Moluscos ( 14 )

SANED SCHOOL GASTRONOMY

TÜVRheinland CERTIFICADO · Sistema de Gestión ISO 9001:2015 · www.tuv.com ID 9108830489

# SEPTIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú Infantil - Semana del 21/09/2026 al 27/09/2026

| Sin Gluten | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | BBOCATÍN Sin Gluten DE QUESO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BBOCATÍN Sin Gluten DE JAMÓN ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BIZCOCHO DE ZANAHORIA Sin Gluten ( 3, 6, 7, 10, 11 ) |
| COMIDA | CREMA DE CALABAZA Y BONIATO<br>TORTILLA DE PATATAS ( 3 )<br>PIMIENTOS ASADOS<br>FRUTA DE TEMPORADA | MENESTRA DE VERDURAS CON AJITO ( T9 )<br>FILETE RUSO SOBRE SALSA DE TOMATE Y QUESO ( 7 )<br>PATATA PANADERA<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | ENSALADA DE GARBANZOS ( 4, 12, T9 )<br>PIZZA CASERA Sin Gluten ( 7 )<br>ZANAHORIA SALTEADA ( T9 )<br>FRUTA DE TEMPORADA | RISOTTO DE SETAS Y CALABAZA ( 7, 9, T3, T9 )<br>LUBINA AL HORNO CON AJO Y PREJIL ( 4 )<br>TOMATE AL HORNO<br>PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS ( 7 ) | FUSSILIS Sin Gluten CON SALSA DE QUESOS ( 7, T3, T6, T10 )<br>POLLO AL CURRY Sin Gluten ( T10 )<br>CHAMPIÑONES SALTEADOS<br>FRUTA DE TEMPORADA |

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten ( 1 ) Crustáceos ( 2 ) Huevo ( 3 ) Pescado ( 4 ) Cacahuete ( 5 ) Soja ( 6 ) Leche ( 7 ) Fruitos secos ( 8 ) Apio ( 9 ) Mostaza ( 10 ) Sesámo ( 11 ) Sulfitos ( 12 ) Altramuces ( 13 ) Moluscos ( 14 )

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO www.tuv.com ID 9108830489

# SEPTIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú Infantil - Semana del 28/09/2026 al 30/09/2026

| Sin Gluten | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | BBOCATÍN DE SALCHICHÓN Sin Gluten ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BBOCATÍN Sin Gluten DE QUESO ( 6, 7, 10, 11 ) | FRUTA DEL TIEMPO | BIZCOCHO DE ZANAHORIA Sin Gluten ( 3, 6, 7, 10, 11 ) |
| COMIDA | GARBANZOS CON VERDURAS ( T9 )<br>PAVO A LA PLANCHA<br>PISTO CASERO ( T9 )<br>FRUTA DE TEMPORADA | ENSALADA DE FUSSILIS Sin Gluten ( 4, T6, T10 )<br>BACALAO AL PIL PIL ( 4 )<br>BONIATO AL HORNO<br>YOGUR CON MERMELADA CASERA ( 7 ) | CREMA DE CALABAZA<br>REDONDO DE TERNERA CON SALSA DEMI-GLACE ( 9, 12, T9 )<br>ARROZ SALTEADO<br>FRUTA DE TEMPORADA | PAELLA DE VERDURAS ( T9 )<br>REVUELTO DE ATÚN ( 3, 4 )<br>TOMATE AL HORNO<br>NATILLAS CASERAS ( 3, 7 ) | VERDURAS GRATINADAS ( 7, T5, T8, T11 )<br>POLLO AL HORNO CON HIERBAS AROMATICAS<br>PATATA PANADERA<br>FRUTA DE TEMPORADA |

*Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.*

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten ( 1 ) Crustáceos ( 2 ) Huevo ( 3 ) Pescado ( 4 ) Cacahuete ( 5 ) Soja ( 6 ) Leche ( 7 ) Fruitos secos ( 8 ) Apio ( 9 ) Mostaza ( 10 ) Sesámo ( 11 ) Sulfitos ( 12 ) Altramuces ( 13 ) Moluscos ( 14 )

SANED

Sistema de Gestión ISO 9001:2015