

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ GENERAL

LUNES 31				MARTES 1				MIÉRCOLES 2				JUEVES 3				VIERNES 4			
NO LECTIVO				NO LECTIVO				NO LECTIVO				NO LECTIVO				NO LECTIVO			
LUNES 7				MARTES 8				MIÉRCOLES 9				JUEVES 10				VIERNES 11			
ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito				JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo				MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera				CREMA DE CALABAZA ecológica				SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos)			
CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta				TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz				MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria				FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta				COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)			
Manzana, pan blanco				Sandía, pan blanco/pan integral				Melón, pan blanco				Plátano, pan blanco/pan integral				Yogur natural/sabores, pan blanco			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
680	27,5	83,2	26,5	635	19,4	67,8	30,4	655	31,2	82,5	20,8	618	34,1	65,4	22,4	690	34,5	73,6	27,5
LUNES 14				MARTES 15				MIÉRCOLES 16				JUEVES 17				VIERNES 18			
GUISANTES REHOGADOS con pavo				CRÉMA DE ZANAHORIA				LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo				BRÓCOLI REHOGADO con ajitos				ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria)			
CROQUETAS DE LA ABUELA con brotes verdes				ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta				TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos				JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral				MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta			
Melón, pan blanco				Sandía, pan blanco/pan integral				Plátano, pan blanco				Yogur natural/sabores, pan blanco				Manzana, pan blanco/pan integral			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
675	24,8	83,6	27,1	640	29,8	79,6	18,6	685	29,7	69,4	29,1	670	33,5	65,8	27,8	662	27,9	32,6	23,4
LUNES 21				MARTES 22				MIÉRCOLES 23				JUEVES 24				VIERNES 25			
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos				ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria)				JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO AL CURRY				SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos)				CREMA DE CALABACÍN ecológico			
TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria				FILETE DE BACALAO con pisto				Yogur natural/sabores, pan blanco				COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)				SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta			
Manzana, pan blanco/pan integral				Plátano, pan blanco				KCAL				Sandía, pan blanco/pan integral				Plátano, pan blanco			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
660	20,6	55,7	36,4	695	30,4	86,1	25,7	725	34,6	85,4	27,5	685	33,2	71,3	27,4	655	31,6	54,9	31,8
LUNES 28				MARTES 29				MIÉRCOLES 30											
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras				ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera				CREMA DE VERDURAS											
REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado				ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa				MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto											
Sandía, pan blanco				Manzana, pan blanco/pan integral				Melón, pan blanco											
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)								
660	31,4	77,8	20,5	685	30,2	81,5	19,7	645	30,2	81,5	19,7								

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ PURÉ

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA Fruta de temporada o yogur, pan	PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES Fruta de temporada o yogur, pan		

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ 1º CICLO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	CODITOS con salsa de tomate casera LOMO DE SAJONIA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco	JUDIAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco/ pan integral	CREMA DE CALABACÍN CASERA FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con patatas al horno Yogur natural/sabores, pan blanco	LENTEJAS GUIADAS con patata REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco/ pan integral
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/ pan integral	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ pan integral	SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS DE LA ABUELA con brotes verdes Melón, pan blanco	CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/ pan integral	LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	BRÓCOLI REHOGADO con ajitos POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	TIBURONES CON TOMATE MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/ pan integral
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/ pan integral	ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco	CODITOS REHOGADOS CON VERDURAS POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/ pan integral	CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/ pan integral	CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ 2º CICLO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS DE LA ABUELA con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CRÉMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	VIERNES 18 TIBURONES CON TOMATE MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS POLLO AL HORNO Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ BAJO EN COLESTEROL

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA FRANCESA con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS POLLO AL CURRY Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN FRUTOS SECOS

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN GLUTEN

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan sin gluten	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan sin gluten	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan sin gluten	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan sin gluten	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos sin gluten y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan sin gluten
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan sin gluten	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan sin gluten	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan sin gluten	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan sin gluten	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan sin gluten
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan sin gluten	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan sin gluten	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES SIN GLUTEN CON VERDURAS POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan sin gluten	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos sin gluten y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan sin gluten	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan sin gluten
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan sin gluten	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan sin gluten	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan sin gluten		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN HUEVO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo FILETE DE TERNERA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MACARRONES SIN HUEVO NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	SOPA DE COCIDO (con fideos sin huevo y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan blanco	CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	ENSALADA DE PASTA SIN HUEVO (atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos LOMO FRESCO A LA PLANCHA con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	ARROZ ECOLÓGICO DOS DELICIAS (pavo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES SIN HUEVO Y SALSA DE SOJA POLLO AL CURRY Yogur natural/sabores, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con fideos sin huevo y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN LECHE (PLV)

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur de soja, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur de soja, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA DE PATATA con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur de soja, pan blanco	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN LACTOSA

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur de soja, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS DE LA ABUELA con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur de soja, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur de soja, pan blanco	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN LEGUMBRE

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	ACELGAS REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	SOPA DE COCIDO SIN GARBANZOS (con fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
ESPINACAS REHOGADAS con pavo CROQUETAS DE LA ABUELA con brotes verdes Melón, pan blanco	CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	ACELGAS REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
ESPINACAS REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS POLLO EN SALSA Yogur natural/sabores, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN GARBANZOS (con fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN MARISCO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA SIN ATÚN (huevo, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO AL CURRY Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	VIERNES 25 CREMA DE CALABACIN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN PESCADO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada mixta Manzana, pan blanco	MARTES 8 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 9 MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera FILETE DE TERNERA AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	JUEVES 10 CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	VIERNES 11 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14 GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con brotes verdes Melón, pan blanco	MARTES 15 CREMA DE ZANAHORIA LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 16 LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con chorizo TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	JUEVES 17 BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	VIERNES 18 ENSALADA DE PASTA SIN ATÚN (huevo, maíz, tomate y zanahoria) FILETE DE TERNERA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21 JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA CON CHORIZO con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	MARTES 22 ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) LOMO FRESCO A LA PLANCHA con pisto Plátano, pan blanco/pan in	MIÉRCOLES 23 JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO AL CURRY Yogur natural/sabores, pan blanco	JUEVES 24 SOPA DE COCIDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Sandía, pan blanco/pan integral	VIERNES 25 CREMA DE CALABACÍN ecológico FILETE DE TERNERA AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28 LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	MARTES 29 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	MIÉRCOLES 30 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN CERDO

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate frito FILETE DE TERNERA con ensalada mixta Manzana, pan blanco	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos y pavo TORTILLA DE PATATA con ensalada de tomate y maíz Sandía, pan blanco/pan integral	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA EN SALSA VERDE AL HORNO con ensalada de maíz y zanahoria Melón, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ecológica FILETE DE POLLO ASADO con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/pan integral	SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
GUISANTES REHOGADOS con pavo CROQUETAS SIN CERDO con brotes verdes Melón, pan blanco	CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO HORNEADO AL LIMÓN con ensalada mixta Sandía, pan blanco/pan integral	LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS con verduras TORTILLA DE CALABACÍN con asadillo de pimientos Plátano, pan blanco	BRÓCOLI REHOGADO con ajitos JAMONCITOS DE POLLO ASADO con arroz integral Yogur natural/sabores, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (huevo, atún, maíz, tomate y zanahoria) MERLUZA A LA BILBAÍNA con ensalada de la huerta Manzana, pan blanco/pan integral
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajos tiernos TORTILLA FRANCESA con ensalada de lechuga y zanahoria Manzana, pan blanco/pan integral	ARROZ ECOLÓGICO TRES DELICIAS (pavo, huevo y zanahoria) FILETE DE BACALAO con pisto Plátano, pan blanco/pan in	JORNADA GASTRONÓMICA TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA POLLO AL CURRY Yogur natural/sabores, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con fideos y garbanzos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Yogur natural/sabores, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN ecológico SALMÓN AL HORNO con ensalada mixta Plátano, pan blanco
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
LENTEJAS ESTOFADAS con verduras REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Sandía, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casera ALBÓNDIGAS DE TERNERA en salsa Manzana, pan blanco/pan integral	CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA con pisto Melón, pan blanco		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.*Los días de postre lácteo ofrecemos como opción yogur natural.

SEPTIEMBRE 2026

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



SUGERENCIAS DE MENÚ PARA LAS CENAS

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
ESPINACAS REHOGADAS con ajitos y tacos de jamón Fruta de temporada, pan	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con brócoli al vapor Fruta de temporada, pan	TORTILLA FRANCESA con espárragos trigueros Fruta de temporada, pan	BACALAO AL HORNO con patata y cebolla Fruta de temporada, pan	HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA COMPLETA Fruta de temporada, pan
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
HUEVOS REVUELTOS con york picado Fruta de temporada, pan	VICHYSOISE CON SALCHICHAS FRESCAS Fruta de temporada, pan	SALMÓN A LA PLANCHA con ensalada de quinoa Fruta de temporada, pan	ESCALOPE DE TERNERA con ensalada de quinoa Fruta de temporada, pan	FAJITAS DE PAVO con verduras Fruta de temporada, pan
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
LUBINA AL HORNO con ensalada Fruta de temporada, pan	PIZZA CASERA DE YORK Y QUESO Fruta de temporada, pan	MERLUZA EN SALSA con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada, pan	WOK DE POLLO con verduritas Fruta de temporada, pan	QUESADILLAS CASERAS con ensalada Yogur, pan blanco
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO con verduras Fruta de temporada, pan	VARITAS DE MERLUZA CASERAS con batata al horno Fruta de temporada, pan	ALITAS DE POLLO AL HORNO con salsa BBQ Fruta de temporada, pan		

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.