

Menú del mes de septiembre 2026



Postres:

- Todos los días pondremos fruta natural.
Excepcionalmente, yogur.

Más información de nuestro
**SERVICIO DE COMEDOR, CON
RECOMENDACIÓN DE CENAS**, en nuestra
página web



Viernes 11
Friday 11th

Lentejas compuestas
Lentil soup
Pollo al horno con tomates
aliados
Baked chicken with tomatoes



Jueves 10
Thursday 10th

Pasta integral a la boloñesa
Pasta bolognese
Atún en aceite con batavia y tomate
Tuna in oil with lettuce and tomato



Miércoles 9
Wednesday 9th

Crema de zanahorias
Thick carrot soup
Arroz a la cubana (arroz, huevo,
papas, tomate)
Rice with tomato, egg and chips



Viernes 18
Friday 18th

Caldo verde
Green soup
Hamburguesa fresca de cerdo
a la plancha con ensalada
Fresh grilled pork hamburger
with salad



Jueves 17
Thursday 17th

Potaje de berros
Thick watercress soup
Croquetas frescas de pollo
con tomate y aceitunas
Fresh chicken croquettes with
tomato and olives



Miércoles 16
Wednesday 16th

Sopa integral de fideos
Noodle soup
Ropa vieja
Canarian meat stew



Martes 15
Tuesday 15th

Crema de puerro y calabacín
Leek and courgette soup
Tortilla española
Spanish omelette



Lunes 14
Monday 14th

Puré de verduras
Thick vegetable soup
Filete de merluza con remolacha
y zanahoria
Hake with beet and carrot



Viernes 25
Friday 25th

Crema de espinacas
Cream of spinach
Paella de pescados variados
"Paella" spanish rice dish with fish



Jueves 24
Thursday 24th

Rancho sin fideos
Canarian chick-pea soup
Pechuga a la plancha con
lechugas ecológicas
Grilled chicken breast with lettuce



Miércoles 23
Wednesday 23rd

Potaje de calabaza
Thick pumpkin soup
Merluza al horno con cherrys
Baked hake with tomatoes



Martes 22
Tuesday 22nd

Sopa de ave
Hen or chicken soup
Frijoles con verduras
Beans with vegetables



Lunes 21
Monday 21st

Puré de lentejas
Cream of lentils
Huevos rotos (huevo, tomate, jamón
champiñones)
Eggs with tomato, ham and mushroom



Valoración nutricional del menú realizada por el técnico
farmacéutico de Serax Consulting SL, D. Sergio Alonso con
número de colegiado 1515 y siguiendo las directrices del
documento editado por el Grupo de trabajo de la Guía de
Comedores Escolares de Canarias. Guía de Comedores Escolares
de la Comunidad Autónoma de Canarias. 1ª ed. Santa Cruz de
Tenerife: Gobierno de Canarias. Consejería de Sanidad. Servicio
Canario de Salud; 2021



Miércoles 30
Wednesday 30th

Crema de acelgas
Cream of spinach beet
Pollo al limón con remolacha
y maíz
Lemon chicken with beet
and corn



Martes 29
Tuesday 29th

Judías pintas
Pinto beans
Huevos con papas y salchichas
Eggs with chips and sausages



Lunes 28
Monday 28th

Tortiglioni integrales con tomate
Tortiglioni with tomato
Caballas en aceite con ensalada mixta
Mackerel in oil with salad