COLEGIO SAN MARTIN

Septiembre 2026

LBASAL: BASAL

INFANTIL / COMIDA / MENU INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7 KCal. 838 H.C. 111 Lip. 38 P. 16 ARROZ CON TOMATE CROQUETAS DE JAMON • ENSALADA LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGOS MANZANA PAN	**8** KCal. 711 H.C. 70 Lip. 40 P. 21 ALUBIAS BLANCAS CON JUDIAS VERDES Y PATATA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE TOMATE PERA PAN INTEGRAL	**9** KCal. 597 H.C. 105 Lip. 14 P. 18 PURE DE VERDURAS ECOLÓGICO CANELONES ROSSINI (pollo y cerdo) PLATANO PAN	**10** KCal. 586 H.C. 70 Lip. 22 P. 28 SOPA DE COCIDO (con fideo integral) COCIDO COMPLETO SANDIA PAN	**11** KCal. 558 H.C. 52 Lip. 26 P. 27 ENSALADILLA RUSA MERLUZA HORNEADA A LA GALLEGA CON ZANAHORIA YOGUR NATURAL PAN INTEGRAL
14 KCal. 522 H.C. 75 Lip. 18 P. 21 CREMA DE CALABACÍN ECOLÓGICO HAMBURGUESA (cerdo y ternera) EN SALSA BARBACOA CASERA CON PATATAS MANZANA PAN	**15** KCal. 630 H.C. 99 Lip. 14 P. 28 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) ESPIRALES FRESCOS A LA BOLOÑESA VEGANA (soja) PERA PAN INTEGRAL	**16** KCal. 575 H.C. 68 Lip. 18 P. 39 GUISANTES CON PICADILLO Y HUEVO COCIDO BACALADILLA EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATA PANADERA PLATANO PAN	**17** KCal. 618 H.C. 47 Lip. 33 P. 35 PATATAS CON CHOCO ALITAS DE POLLO MARINADAS AL HORNO • ENSALADA LECHUGA SANDIA PAN	**18** KCal. 656 H.C. 54 Lip. 40 P. 22 CREMA DE LENTEJAS ROJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA YOGUR NATURAL PAN INTEGRAL
21 KCal. 641 H.C. 76 Lip. 25 P. 34 ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS CABALLA • ENSALADA DE TOMATE MANZANA PAN	**22** KCal. 524 H.C. 72 Lip. 12 P. 36 PUDING DE COLORES (coliflor, zanahoria y espinacas) RAGOUT DE POLLO SALTEADO CON VERDURAS, SOJA Y ARROZ FRUTA ECOLOGICA PAN INTEGRAL	**23** KCal. 666 H.C. 90 Lip. 22 P. 29 SOPA DE COCIDO (con fideo integral) COCIDO COMPLETO PLATANO PAN	**24** KCal. 520 H.C. 67 Lip. 22 P. 15 CREMA CALABAZA ECOLOGICA TORTILLA DE PATATA Y ESPINACAS • ENSALADA LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGOS SANDIA PAN	**25** KCal. 583 H.C. 66 Lip. 21 P. 35 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA YOGUR NATURAL PAN INTEGRAL
28 KCal. 522 H.C. 77 Lip. 17 P. 19 SOPA DE LETRAS ALBONDIGAS VEGETALES (soja) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS MANZANA PAN	**29** KCal. 652 H.C. 78 Lip. 25 P. 32 BROCOLI AL VAPOR MAGRO DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE Y GUARNICIÓN DE ARROZ PERA PAN INTEGRAL	**30** KCal. 628 H.C. 79 Lip. 20 P. 36 CREMA ZANAHORIA ECOLÓGICA RAPE AL HORNO EN SALSA VERDE PLATANO PAN		

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Guarnición de ensalada disponible en el centro. Menús supervisados: Colegiado MAD01214 02/09/2026 23.34.50