

Menú Basal

IN SITU LEON
OCTUBRE 2026

LUNES 28	MARTES 29	MÉRCOLES 30	JUEVES 01	VIERNES 02
			Sopa de cocido con fideos integrales Cocido completo Fruta fresca y pan integral Kcal: 712,08 prot (g): 25,344 lip (g): 28,298 hc (g): 80,242	Brócoli a la gallega (patata, pimentón) Jamoncitos de pollo asados Pisto de verduras salteado Yogur y pan Kcal: 656,857 prot (g): 40,801 lip (g): 27,384 hc (g): 58,067
05 Macarrones integrales napolitana (salsa tomate, orégano) Albóndigas de soja guisadas a la jardinera (menestra) Fruta fresca y pan Kcal: 676,231 prot (g): 20,046 lip (g): 18,31 hc (g): 96,768	06 Arroz a la zamorana Salmón en salsa (tomate, pimiento, cebolla) Lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral Kcal: 703,062 prot (g): 27,174 lip (g): 29,418 hc (g): 78,846	07 Alubias pintas estofadas Tortilla de patata y cebolla al horno Lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan Kcal: 631,478 prot (g): 21,212 lip (g): 19,118 hc (g): 82,671	08 Crema de verduras Salchichas de cerdo horno/plancha Patatas dado al horno Fruta fresca y pan integral Kcal: 632,411 prot (g): 24,481 lip (g): 26,699 hc (g): 65,072	09 Lentejas a la hortelana Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga Yogur y pan Kcal: 570,692 prot (g): 33,658 lip (g): 15,386 hc (g): 70,452
12 Coliflor en salsa paprika Coditos con boloñesa de soja en salsa tomate Fruta fresca y pan integral Kcal: 548,164 prot (g): 25,05 lip (g): 10,053 hc (g): 83,265	13 Arroz con pollo Merluza al horno a la crema con finas hierbas y guisantes (bechamel) Lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral Kcal: 550,132 prot (g): 24,398 lip (g): 13,163 hc (g): 80,006	14 Lentejas estofadas con verduras (tomate, judía, calabacín) Cordon bleu de pollo Ensalada de lechuga Fruta fresca y pan Kcal: 738,927 prot (g): 26,338 lip (g): 31,567 hc (g): 82,863	15 Arroz con salsa de tomate Merluza en salsa verde (guisante) Lechuga y maíz Fruta fresca y pan integral Kcal: 522,646 prot (g): 21,332 lip (g): 11,382 hc (g): 79,371	16 Sopa de cocido con fideos integrales Cocido completo Yogur y pan Kcal: 797,43 prot (g): 30,628 lip (g): 32,078 hc (g): 99,839
19 Judías verdes salteadas con bacón Lentejas campesinas Fruta fresca y pan Kcal: 519,046 prot (g): 22,487 lip (g): 11,668 hc (g): 73,909	20 Crema de verduras Pollo asado con salsa barbacoa Ensalada de lechuga Fruta fresca y pan integral Kcal: 534,875 prot (g): 32,199 lip (g): 21,425 hc (g): 49,943	21 Macarrones integrales con salsa de tomate Abadejo al horno con ajo y perejil Lechuga y maíz Fruta fresca y pan Kcal: 518,734 prot (g): 27,016 lip (g): 12,439 hc (g): 69,989	22 Garbanzos estofados con verduras (menestra) Tortilla de patata y calabacín al horno Lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan integral Kcal: 605,376 prot (g): 19,707 lip (g): 20,141 hc (g): 76,804	23 Arroz tres delicias Merluza en salsa de tomate Yogur y pan Kcal: 607,385 prot (g): 31,867 lip (g): 13,703 hc (g): 87,872
26 Lentejas estofadas con verduras (tomate, judía, calabacín) Tortilla francesa plancha Lechuga y maíz Fruta fresca y pan Kcal: 600,5 prot (g): 28,975 lip (g): 20,72 hc (g): 68,99	27 Arroz con pollo Merluza al horno a la crema con finas hierbas y guisantes (bechamel) Lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral Kcal: 550,132 prot (g): 24,398 lip (g): 13,163 hc (g): 80,006	28 Sopa de cocido con fideos integrales Cocido completo Fruta fresca y pan Kcal: 719,66 prot (g): 25,264 lip (g): 26,138 hc (g): 83,842	29 Menestra de verduras salteadas Filete ruso mixto con salsa de tomate Fruta fresca y pan integral Kcal: 538,002 prot (g): 23,109 lip (g): 16,009 hc (g): 49,568	30 Fruta fresca y pan integral

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne
Pescado	Huevo
Legumbres	Verdura
carne	Huevo
	lácteo
	Fruta



SERUNION
EDUCA



FACE
FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE PADRES DE FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Puedes consultar la declaración de alergenos por platos en el listado adjunto a este menú.

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	AJO	ALTRAMUICES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	Crema de zanahoria														
			Segundo	Lomo adobado al horno	1	2	3						9					14
			Guarnición	Lechuga y maíz														14
		Martes	Primero	Alubias blancas estofadas														
			Segundo	Tortilla francesa plancha			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
		Miércoles	Primero	Arroz con salsa de tomate														
			Segundo	Abadejo en salsa de verduras				4										
			Guarnición	Lechuga y zanahoria														14
		Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos integrales	1								9		11			14
			Segundo	Cocido completo	1	2	3						9					14
			Guarnición	0														
		Viernes	Primero	Brócoli a la gallega (patata, pimentón)														
			Segundo	Jamoncitos de pollo asados														
			Guarnición	Pisto de verduras salteado														
	Semana 2	Lunes	Primero	Macarrones integrales napolitana (salsa torr	1								9		11			
			Segundo	Albóndigas de soja guisadas a la jardinera (n	1	2	3						9	10	11	12		
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Arroz a la zamorana	1	2	3						9					14
			Segundo	Salmón en salsa (tomate, pimienta, cebolla)				4										
			Guarnición	Lechuga y maíz														14
		Miércoles	Primero	Alubias pintas estofadas														
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla al horno			3											
			Guarnición	Lechuga y zanahoria														14
		Jueves	Primero	Crema de verduras	1	2	3						9		12			
			Segundo	Salchichas de cerdo horno/plancha	1	2	3						9					14
			Guarnición	Patatas dado al horno														
		Viernes	Primero	Lentejas a la hortelana	1													
			Segundo	Merluza al horno con ajo y perejil				4										
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Patatas a la riojana	1	2	3						9					14
			Segundo	Tortilla francesa plancha			3											
			Guarnición	Lechuga y tomate														14
		Martes	Primero	Coliflor en salsa paprika														
			Segundo	Coditos con boloñesa de soja en salsa toma	1							8	9	10	11			
			Guarnición	0														
		Miércoles	Primero	Lentejas estofadas con verduras (tomate, jui	1								9					
			Segundo	Cordon bleu de pollo	1	2	3	4	5	6			9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
		Jueves	Primero	Arroz con salsa de tomate														
			Segundo	Merluza en salsa verde (guisante)				4										
			Guarnición	Lechuga y maíz														14
		Viernes	Primero	Sopa de cocido con fideos integrales	1								9		11			
			Segundo	Cocido completo	1	2	3						9					14
			Guarnición	0														
	Semana 4	Lunes	Primero	Judías verdes salteadas con bacón	1	2	3						9					14
			Segundo	Lentejas campesinas	1													
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Crema de verduras	1	2	3						9		12			
			Segundo	Pollo asado con salsa barbacoa	1	2	3						9		11	12		14
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14
		Miércoles	Primero	Macarrones integrales con salsa de tomate	1								9		11			
			Segundo	Abadejo al horno con ajo y perejil				4										
			Guarnición	Lechuga y maíz														14
		Jueves	Primero	Garbanzos estofados con verduras (menestr														
			Segundo	Tortilla de patata y calabacín al horno			3											
			Guarnición	Lechuga y zanahoria														14
		Viernes	Primero	Arroz tres delicias	1	2	3						9					14
			Segundo	Merluza en salsa de tomate				4										
			Guarnición	0														
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas estofadas con verduras (tomate, jui	1													
			Segundo	Tortilla francesa plancha			3											
			Guarnición	Lechuga y maíz														14
		Martes	Primero	Arroz con pollo														
			Segundo	Merluza al horno a la crema con finas hierba	1	2		4										
			Guarnición	Lechuga y tomate														14
		Miércoles	Primero	Sopa de cocido con fideos integrales	1								9		11			
			Segundo	Cocido completo	1	2	3						9					14
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Menestra de verduras salteadas														
			Segundo	Filete ruso mixto con salsa de tomate	1	2	3						9					14

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche. 0

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUZZES	SULFITOS
		Viernes	Primero	Crema de calabacín														
			Segundo	Pollo al ajillo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga														14