COLEGIO VILLA DE GRIÑÓN

www.colegiovilladegrinon.com

CURSO ESCOLAR 2026-2027.

ALUMNO_____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA AL PESCADO

MENÚ OCTUBRE 2026

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
JUEVES	1	Arroz primavera	Filete cerdo a la plancha con ensalada
VIERNES	2	Puré de verdura	Chuleta de pavo a la plancha con ensalada
LUNES	5	Judías verdes con tomate	Estofado de pavo a la jardineira
MARTES	6	Arroz integral tres delicias	Filete de ternera con ensalada
MIÉRCOLES	7	Crema de zanahoria	Hamburguesa con tomate
JUEVES	8	Sopa de jamón	Cinta de lomo adobado
VIERNES	9	Fideuá de carne y verduras	Filete de cerdo con ensalada
MARTES	13	Lentejas guisadas	Jamón York a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	14	Sopa de puchero	Albóndigas a la jardinera
JUEVES	15	Patatas a la riojana	Ragout de pavo en salsa
VIERNES	16	Arroz integral con salsa de tomate	Pollo a la plancha con ensalada
LUNES	19	Sopa de pollo con arroz	Lenguado con ensalada
MARTES	20	Patatas guisadas con salsa verde	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	21	Puré de zanahoria	Pavo estofado
JUEVES	22	Pasta integral con salsa de tomate	Filete ruso con ensalada
VIERNES	23	Guisantes con beicon	Lomo a la plancha con ensalada
LUNES	26	Arroz campero	Jamón York a la plancha con ensalada
MARTES	27	Judías estofadas	Albóndigas en salsa
MIÉRCOLES	28	Puré de verduras	Chuleta de pavo al ajillo
JUEVES	29	Sopa de menudillos	Lacón a la plancha con ensalada
VIERNES	30	Crema de calabaza	Muslitos de pollo con guarnición

rico, sano ...de aquí

Comedor certificado con la Denominación de Calidad Rico, Sano y de Aquí