

## Menú HIPERCOLESTEROLEMIA

Octubre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29	30	01	02	03
		Sopa de ave con fideos	Macarrones eco con boloñesa vegetal	Arroz con verduras
		Jamoncitos de pollo al horno	Abadejo al horno	Revuelto de huevo
		Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha
		Fruta de temporada y pan integral de masa madre	Fruta de temporada y pan integral	Yogur natural y pan
06	07	08	09	10
Espaguetis eco a la napolitana	Fabada vegetal	Arroz del senyoret		Crema de legumbres eco y hortalizas de temporada
Limanda al horno	Tortilla de patata	Tosta de samfaina		Albóndigas a la jardinera de guisantes y zanahoria
Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha	Ensalada de lechuga, tomate y atún		Ensalada de lechuga, maíz y remolacha
Fruta de temporada y pan	Fruta de temporada y pan	Yogur natural y pan		Fruta de temporada y pan integral de masa madre
13	14	15	16	17
Guiso de patata, verdura y ternera	Paella valenciana	Sopa de fideos con garbanzos	Lentejas a la mediterránea	Sopa de ave con fideos
Merluza al horno	Huevos duros	Pollo al horno	Hamburguesa mixta a la plancha	Picos con hummus de garbanzos
Ensalada de col, zanahoria y manzana	Pisto de verduras	Champiñones salteados	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente
Fruta de temporada y pan	Fruta de temporada y pan integral	Yogur natural y pan	Fruta de temporada y pan	Macedonia de frutas y pan integral de masa madre
20	21	22	23	24
Lentejas de la huerta	Coditos con salsa de tomate	Arroz a la cubana	Crema de calabacín	Sopa marinera
Tortilla de patata	Salmón al horno	Guisantes salteados con jamón serrano	Magro en salsa de manzana	Contramuslo de pollo marinado al limón y romero
Ensalada de lechuga, tomate y atún	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Patata panadera al horno
Fruta de temporada y pan integral de masa madre	Fruta de temporada y pan	Fruta de temporada y pan integral de masa madre	Yogur natural y pan	Fruta de temporada y pan integral
27	28	29	30	31
Hervido valenciano de judía verde	Sopa de ave con fideos	Arroz con verduras	Alubias estofadas con verduras	Espaguetis eco en salsa de calabaza
Longanizas	Fajitas con boloñesa vegetal	Revuelto de huevo	Tosta de jamón york	Abadejo al horno
Zanahoria salteada	Ensalada de lechuga, tomate y maíz	Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Ensal <mark>ada de</mark> lechuga, zanahoria y cebolla crujiente
Fruta de temporada y pan integral de masa madre	Fruta de temporada y pan	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan	Yogur natural con sirope de frutos rojos y pan
	11.11	THE RESERVE TO THE RE		

## 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.



**02** Convivencia

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



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



**03** Sostenibilidad

## RECOMENDADOR DE CENAS







lácteo

