

COLEGIO PÚBLICO GESTA I-II

Curso 2025-2026

SEPTIEMBRE

Basal

LUNES **MARTES** MIÉRCOLES **JUEVES VIERNES** 02 03 04 05 01



Kcal 698 P. 36 Lip. 19 H.C. 95

- Lentejas con verdura
- Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa iardinera
- Fruta Pan

Kcal 701 Lip. 33

- Frejoles
- Tortilla de patata y pimientos con lechuga, zanahoria y maíz

P. 15

H.C. 83

- Fruta Pan

Kcal 700 P. 25 H.C. 106 Lip. 17

- Cocido de garbanzos
- Sopa de cocido con fideos
- Fruta Pan integral

Kcal 790 P. 29 Lip. 24 H.C. 118

- Arroz con tomate
- Bacalao en salsa meniere
- Fruta Pan



- Lentejas con verdura
- Filete de merluza romana con ensalada
- Fruta Pan

Kcal 557 16 Lip. 24

- Crema de calabaza y zanahoria

P. 17

H.C. 67

- Tortilla de jamón cocido con lechuga, tomate y maíz
- Yogur Pan

Kcal 763 P. 31 H.C. 126 Lip. 11

- Fabada asturiana
- Espirales salteados con soja y verduritas
- Fruta Pan

18 H.C. 88 Lip. 42 - Patatas en salsa verde

- Estofado de pollo con verduras

P. 43

P. 38

- Fruta Pan integral

Kcal 963

Kcal 743

Kcal 850 P. 41 19 H.C. 112 Lip. 27

- Arroz con salchichas y chorizo
- Filete de abadejo romana con ensalada
- Fruta Pan

Kcal 596 Lip. 17

- Fruta

Pan

P. 43 H.C. 67

Crema de calabacín ecológico

pimientos, champiñón y patata

- Muslo de pollo asado con

Kcal 943 Lip. 23

P. 26 H.C. 161

P. 30

H.C. 69

- Arroz con verduritas
- San jacobo con ensalada
- Fruta Pan

Lip. 34 H.C. 78

Kcal 777

- Guisantes rehogados Escalopines con salsa de queso

P. 38

- y calabaza
- Fruta Pan

Lip. 33 H.C. 126 - Coditos gratinados

- Merluza en salsa americana
- Yogur Pan integral

Kcal 753 P. 26 26 Lip. 26 H.C. 96

- Fabes pintes estofadas
- Tortilla de patata y pimientos con lechuga, zanahoria y maíz
- Fruta Pan

Kcal 747 Lip. 29

P. 27 H.C. 93

- Kcal 664 Lip. 29
- Patatas con rape
- Albóndigas de vacuno y cerdo a la iardinera
- Fruta Pan

- Puré de verdura
- Huevos revueltos con patatas y york
- Yogur Pan



Dietista-Nutricionista Sandra Soria García. N.º Colegiada EUS00293







www.compromisolocal.com











Colaboramos con tu colegio para integrar el comedor en los objetivos educativos idóneos para niños y niñas. Con programas adaptados a cada edad trabajamos para que el alumnado adquiera buenos hábitos de comportamiento, aprenda a comer y entienda la importancia de una correcta alimentación.

También abrimos ventanas para que alumnos y alumnas crezcan en información y responsabilidad en distintos campos de conocimiento.





ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA

SUGERENCIA PARA LA CENA

	, patata o legumbre •	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	•	Arroz, pasta o patata
Carnes	•	Pescados o huevo
Pescados	•	Carne o huevo
Huevo	•	Pescado o carne
Fruta	-	Lácteo o fruta
Lácteo	•	Fruta

agroecología RI(1) saludable ^{rabajamos} en valores que nos hacen







