



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚ ROSADA AL AJILLO Y PATATAS FRITAS ARROZ CALDOSO CON VERDURAS
VIERNES	MERLUZA FRITA Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DÍA ANDALUZ

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIA POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ARROZ CON TOMATE NUGETS DE MERLUZA FRITOS Y ENSALADA DE ZANAHORIA
JUEVES	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS HAMBURGUESA DE TERNER Y ENSALADA LEÓN (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA BACALAO EN SALSA DE TOMATE Y ENSALADA CAPRESE (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal) DÍA ITALIANO

SEMANA 3

LUNES	LENTEJAS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA MERLUZA FRITA Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACIN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚ BACALAO CON TOMATE Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ CON 3 DELICIAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal) DÍA CHINO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MARTES	ARROZ CALDOSO CON BACALAO TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279

Firmado digitalmente por
PORRAS PEREZ NURIA -
74882279
Fecha: 2026.09.01 12:02:57
+0200

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO 3 DÍAS EN SEMANA Y 2 DÍAS PAN INTEGRAL Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



Menú Escolar Curso 2026/2027 INVIERNO COLEGIO LEÓN XIII

SEMANA 5

LUNES	CREMA DE CALABACÍN TORTILLA DE PATATA:  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS Y ARROZ MAGRO CON TOMATE
MIÉRCOLES	PAELLA DE CARNE Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES A LA BOLOÑESA   MERLUZA CON TOMATE  Y MENESTRA DE VERDURAS 
VIERNES	POTAJE DE LENTEJAS ROSADA FRITA   Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)  DÍA MEDITERRÁNEO



CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

EALTRAMUCES

MOLUSCOS

PORRAS PEREZ
NURIA -
74882279Y

Firmado digitalmente por
PORRAS PEREZ NURIA -
74882279Y
Fecha: 2026.09.01 12:03:17
+02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO 3 DÍAS EN SEMANA Y 2 DÍAS PAN INTEGRAL Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



LUNES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Crema de verduras y carne o huevo. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
MARTES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Menestra de verduras + arroz y pescado. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
MIÉRCOLES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Verduras u hortalizas + patatas y huevo. Fruta
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
JUEVES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Verduras u hortalizas y carne. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
VIERNES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Pasta + Menestra de verduras y pescado. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE

Pescado: Ir alternando pescado blanco y azul. Con distintas formas de elaboración, a la plancha, en sopas, en arroz caldoso, fritos siempre con aceite de oliva.

Verduras: Pueden ser en forma de cremas, ensaladas, pisto de verduras, empanadillas, "falsa lasaña de verduras".

Carne: Elegir generalmente carnes magras, sin grasas. E ir alternando elaboraciones con y sin salsa.

Huevos: se pueden añadir a sopas, en revueltos o a la plancha.

Fruta: generalmente de temporada y elegir preferentemente trocitos pequeños antes que fruta pasada.

Arroz, pasta, patatas: generalmente en cantidades como guarnición. Puede ser en forma de sopa o como acompañamiento hervido.



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES CON ATÚN ROSADA AL AJILLO Y PATATAS FRITAS (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS MERLUZA FRITA Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DÍA ANDALUZ

SEMANA 3

LUNES	LENTEJAS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA BOMBITAS DE MERLUZA FRITAS ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACÍN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN BACALAO CON TOMATE Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ CON 3 DELICIAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal) DÍA CHINO

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ARROZ CON TOMATE NUGETS DE MERLUZA FRITOS ENSALADA DE ZANAHORIA Y
JUEVES	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS HAMBURGUESA DE TERNER Y ENSALADA LEÓN (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA BACALAO EN SALSA DE TOMATE Y ENSALADA CAPRESE (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal) DÍA ITALIANO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MARTES	ARROZ CALDOSO CON BACALAO TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGICOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND 1269.

PORRAS PEREZ
NURIA -
74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.09.01
12:03:35 +02'00'



SEMANA 5

CREMA DE CALABACÍN
TORTILLA DE PATATA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
POTAJE DE GARBANZOS Y ARROZ MAGRO CON TOMATE
PAELLA DE CARNE Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MACARRONES A LA BOLOÑESA  MERLUZA
CONTOMATE  Y MENESTRA DE VERDURAS
POTAJE DE LENTEJAS
ROSADA FRITA  Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal) 
DÍA MEDITERRÁNEO



PORRAS PEREZ
NURIA -
74882279Y

Firmado digitalmente por
PORRAS PEREZ NURIA -
74882279Y
Fecha: 2026.09.01 12:03:59
+02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGICOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚ   ROSADA AL AJILLO  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS MERLUZA FRITA  Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DÍA ANDALUZ

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIA POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ARROZ CON TOMATE  NUGETS DE MERLUZA FRITOS  Y ENSALADA DE ZANAHORIA 
JUEVES	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS HAMBURGUESA DE TERNER,  Y ENSALADA LEÓN (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  BACALAO EN SALSA DE TOMATE  Y ENSALADA CAPRESE (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal) DÍA ITALIANO

SEMANA 3

LUNES	LENTEJAS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA MERLUZA FRITA  Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACIN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚ   BACALAO CONTOMATE  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ CON 3 DELICIAS  TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal) DÍA CHINO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MARTES	ARROZ CALDOSO CON BACALAO  TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO  Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



PORRAS PEREZ NURIA - 74882279Y
Firmado digitalmente por PORRAS PEREZ NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.09.01 12:04:27 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGICOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA. DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ARROZ COCIDO
MARTES	SOPA DE ARROZ MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	SOPA DE FIDEOS TORTILLA
JUEVES	MACARRONES CON ATÚI ROSADA AL AJILLO Y ARROZ COCIDO
VIERNES	SOPA DE FIDEOS MERLUZA FRITA DÍA ANDALUZ

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIA POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y ARROZ COCIDO
MARTES	SOPA DE FIDEOS TORTILLA
MIÉRCOLES	ARROZ COCIDO NUGETS DE MERLUZA FRITOS
JUEVES	SOPA DE ARROZ HAMBURGUESA DE TERNER
VIERNES	SOPA DE FIDEOS BACALAO A LA PLANCHA DÍA ITALIANO

SEMANA 3

LUNES	SOPA DE ARROZ MUSLOS POLLO ASADO
MARTES	ARROZ COCIDO MERLUZA FRITA
MIÉRCOLES	SOPA DE FIDEOS PINCHITOS DE POLLO
JUEVES	MACARRONES CON ATÚI BACALAO A LA PLANCHA
VIERNES	ARROZ CON 3 DELICIAS TORTILLA DÍA CHINO

SEMANA 4

LUNES	ARROZ COCIDO MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MARTES	SOPA DE FIDEO TORTILLA Y ARROZ COCIDO
MIÉRCOLES	SOPA DE ARROZ LOMO DE CERDO A LA PLANCHA
JUEVES	SOPA DE FIDEO BOQUERONES FRITOS ARROZ COCIDO
VIERNES	HAMBURGUESA DE POLLO DÍA AMERICANO

SEMANA 5

LUNES	SOPA DE FIDEOS TORTILLA DE PATATA
MARTES	SOPA DE ARROZ PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ COCIDO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	SOPA DE FIDEOS MERLUZA CON A LA PLANCHA
JUEVES	SOPA DE ARROZ ROSADA FRITA Y ENSALADA GRIEGA DÍA MEDITERRÁNEO



EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.

LO HABITUAL ES QUE NO SUPERE LOS DOS DÍAS CON ESTE MODELO DE MENÚ.



COLEGIO LEÓN XIII

ARROZ 3 DELICIAS: SEMANA 3, VIERNES—> Se elimina el huevo de esta receta.

NUGETS DE MERLUZA: SEMANA 2, MIÉRCOLES—> Se elimina el huevo de esta receta.

TORTILLA SEMANA 1, MIERCOLES, SEMANA 2 MARTES, SEMANA 3 VIERNES, SEMANA 4 MARTES. Se cambia la receta por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade aceite de girasol alto oleico y si quieres un poco de romero y se echa a la sartén como una tortilla y sale en plan tortita parecido y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.

HAMBURGUESA DE POLLO: SEMANA 4, VIERNES—> Se sustituye el huevo por: 10g de harina de garbanzos, 10g de harina de maíz y 20ml de agua y aceite de girasol alto oleico.

TORTILLA DE PATATAS: SEMANA 5 LUNES —> Se sustituye el huevo por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade el resto de la receta igual que si tuviera huevo y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.

HAMBURGUESA DE TERNERA: SEMANA 2 JUEVES—> Se sustituye el huevo por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade el resto de la receta igual que si tuviera huevo y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.