

Menú Cc Toledo Fría Septiembre 2026

Sin Gluten - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

7

14 Brócoli Rehogado con Ajos
Alubias Suaves.

Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



21 Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria. 12

Garbanzos Crujientes al Horno. 12

Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



28 Arroz Pizzero. 7

Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Martes

8

Crema de Verduras ECO. 12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Piña al Natural

15 Pasta Sin Gluten ni Huevo Salteada 6T

Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

22 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO)

Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

29 Crema de Verduras ECO. 12

Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Miércoles

9

Arroz con Tomate
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

16 Crema de Verduras ECO. 12
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

23 Fideuá de Verduras (pasta s/gluten ni huevo) 6T
Abadejo a la Provenzal. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

30 Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras 6T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Jueves

10

Crema de Zanahoria ECO.
Magro de Cerdo con Tomate.
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

17 Judías Pintas Estofadas.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

24 Crema de Calabacín ECO.

Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera



Viernes

11

Estofado de Patatas con Verduras.
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

18 Arroz Meloso con Verduritas.
Palometa con Tomate. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

25 Patatas a la Riojana. 6T-12T

Merluza a la Gallega. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cc Toledo Fría Septiembre 2026

Sin Lactosa - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

7

14 Brócoli Rehogado con Ajos
Alubias Suaves.

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



21 Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria. 12

Garbanzos Crujientes al Horno. 12

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



28 Arroz con Tomate.
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Martes

8

Lentejas Guisadas "de la Abuela". 1T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Piña al Natural

15 Pasta Salteada 1-3T-6T-10T

Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

22 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO)

Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

29 Crema de Verduras ECO. 12

Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Miércoles

9

Arroz con Tomate
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

16 Crema de Verduras ECO. 12
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

23 Fideuá de Verduras. 1-3T-6T-10T

Abadejo a la Provenzal. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

30 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras 1-3T-6T-10T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Jueves

10

Crema de Zanahoria ECO.
Magro de Cerdo con Tomate.
Pimientos Asados
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

17 Judías Pintas Estofadas.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

24 Lentejas Castellanas. 1T

Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera



11

Espaguetis integrales al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

18 Arroz Meloso con Verduritas.
Palometa con Tomate. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

25 Patatas a la Riojana. 6T-12T

Merluza a la Gallega. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cc Toledo Fría Septiembre 2026

Diabético 6 Raciones - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

7

14 Brócoli Salteado (150 g brócoli, patata 65 g) 1,5 R HC

Alubias Suaves (110g judías, 32,5g patata) 2,5 de HC

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1R de HC

21 Guiso de Coliflor (150g) , Patata (65g) y Zanahoria (100g) 2 R de HC

Garbanzos Crujientes al Horno (140 garbanzos, una cucharadita tomate) 2 R de HC 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1R de HC

28 Arroz Pizzero (114g arroz, una cucharadita tomate) 3 R de HC 7

Potaje Tradicional (Garbanzos 55g, sin patata) 1R de HC

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1R de HC



Martes

8

Lentejas Guisadas "de la Abuela" (122,5g lentejas, 97,5g patata) 4 R de HC 1T
Tortilla Francesa. 3

Tomate Aliñado con AOVE 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Piña al Natural (85g) 1R

15 Pasta Salteada (180 g pasta) 4 R de HC 1-3T-6T-10T

Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1R de HC

22 Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (50g calabaza, 50g zanahoria, 65g patata) 1,5 R de HC

Albóndigas de Pollo (120g) (sin patata en guiso) 1,5 R de HC 6-12

Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1R de HC

29 Crema de Verduras ECO (162,5g patata, 100g zanahoria, 100g calabaza) 3,5 R de HC

Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1,5 R de HC



Miércoles

9

Arroz con Tomate (152 g arroz, 1 cucharada tomate) 4 R de HC
Caballa en Aceite 4-6

Ensalada de Lechuga y Maíz 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1R de HC

16 Crema de Verduras ECO (162,5g patata, 100g zanahoria, 100g calabaza) 3,5 R de HC

Abadejo al Horno. 4

Ensalada de Lechuga y Cebolla 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1,5 R de HC

23 Fideuá de Verduras (157,5g pasta) 3,5 R de HC 1-3T-6T-10T

Abadejo a la Provenzal. 4

Ensalada de Lechuga y Maíz 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1,5 R de HC

30 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras (180g pasta) 4 R de HC 1-3T-6T-10T

Caballa en Aceite 4-6

Ensalada de Lechuga y Cebolla 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1R de HC



Jueves

10

Crema de Zanahoria (patata 195 g y zanahoria 200 g) 4 R de HC
Magro de Cerdo con Tomate (una cucharadita de tomate)
Pimientos Asados
Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T
Fruta de Temporada 1R de HC

17 Judías Pintas Estofadas (110g judías, 65g patata cocida) 3R de HC

Pollo Asado

Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1R de HC

24 Lentejas Castellanas (150g lentejas, 65g patata) 4 R de HC 1T

Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada 1R de HC



11

Pasta integral al Ajillo (180g) 4 R de HC 1-3T-6T-10T
Tortilla Francesa con Atún. 3-4

Ensalada de Lechuga 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada (0,5 R) y Yogur Natural (0,5 R) 1R de HC 7

18 Arroz Meloso con Verduritas (133g arroz) 3,5 R de HC

Palometa con Tomate (una cucharadita de tomate) 4-14T
Zanahoria Rehogada (100g) 0,5 R de HC

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada (0,5 R) y Yogur Natural (0,5 R) 1R de HC 7

25 Estofado de Patatas con Verduras (patata 260 g) 4 R de HC 12

Merluza a la Gallega. 2T-4-14T

Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12

Pan (20 g) 1 R de HC 1-6-10T

Fruta de Temporada (0,5 R) y Yogur Natural (0,5 R) 1R de HC 7

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

1 RACIÓN DE HC FRUTA: Plátano (50g), Pera (100g), Naranja (100g), Mandarina (100g), Sandía (200g) Melón (200g)
El peso en gramos hace referencia al alimento YA COCINADO. En los platos que lleven caldo hay que pesar el alimento SIN CALDO y añadirlo luego
R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cc Toledo Fría Septiembre 2026

Sin Huevo (Sí Trazas), Marisco, Pescado ni Plátano - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

7

14 Brócoli Rehogado con Ajitos
Alubias Suaves.

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



21

Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria. 12
Garbanzos Crujientes al Horno. 12

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



28

Arroz Pizzero. 7
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Martes

8

Lentejas Guisadas "de la Abuela". 1T
Salchichas de Pavo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Piña al Natural

15

Macarrones con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

22

Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO)
Pollo Asado
(Patatas en Guiso)
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

29

Crema de Verduras ECO. 12
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Miércoles

9

Arroz con Tomate
Salchichas de Pavo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

16

Crema de Verduras ECO. 12
Salchichas de Pavo al Horno
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

23

Fideuá de Verduras. 1-3T-6T-10T
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

30

Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras 1-3T-6T-10T
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Jueves

10

Crema de Zanahoria ECO.
Magro de Cerdo con Tomate.
Pimientos Asados
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

17

Judías Pintas Estofadas.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

24

Lentejas Castellanas. 1T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Viernes

11

Espaguetis integrales al Ajillo 1-3T-6T-10T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7



18

Arroz Meloso con Verduritas.
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

25

Patatas a la Riojana. 6T-12T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja y mandarina) NO PLÁTANO

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.