

Menú Cc Toledo Fría Octubre2026

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 5 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves.

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



- 19 Sopa de la Huerta 1-3T-6T-9-10T
Garbanzos Crujientes al Horno. 12

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



- 26 Arroz Pizzero. 7
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

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



Martes

- 6 Crema de Zanahoria ECO.
Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido) 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



- 13 Espirales integrales con Atún 1-3T-4-6T-10T
Huevos cocidos en Salsa Española 3
Guisantes Rehogados
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

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

- 27 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras 1-3T-6T-10T
Lomo al Ajillo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Miércoles

- 7 Macarrones Integrales con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
Pollo al Ajillo
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 14 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 21 Macarrones Integrales al Ajillo 1-3T-6T-10T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 28 Lentejas Hortelanas 1T
Abadejo al Limón. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Jueves

- 1 Lentejas Guisadas "de la Abuela". 1T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 8 Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)
Cinta de Lomo Adobado al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 15 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 22 Crema Fina de Patata. 12
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 29 Crema de Zanahoria ECO y Manzana.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Viernes

- 2 Arroz con Salsa de Pimientos Asados
Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 9 Patatas a la Riojana. 6T-12T
Merluza a la Marinera. 4
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 16 Arroz con Calamares. 2T-4T-14
Palometa con Tomate. 4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7



- 23 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 30 Sopa de Arroz con Calamares. 2T-4T-14
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 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, 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 Octubre 2026

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Alubias Suaves.

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



12 FESTIVO

19 Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo) 6T-9
Garbanzos Crujientes al Horno. 12

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



26 Arroz Pizzero. 7
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

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



6 Crema de Zanahoria ECO.
Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido) 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

13 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Atún 4-6T
Huevos cocidos en Salsa Española 3
Guisantes Rehogados
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

20 Crema de Verduras ECO. 12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

27 Pasta s/gluten ni huevo con Salsa Suave de Verduras 6T
Lomo al Ajillo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

7 Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe 6T-7
Pollo al Ajillo
Patatas Panadera.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

14 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

21 Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo 6T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

28 Estofado de Patatas con Verduras.
Abadejo al Limón. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

1 Crema de Calabacín ECO.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

8 Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)
Cinta de Lomo Adobado al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

15 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

22 Crema Fina de Patata. 12
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

29 Crema de Zanahoria ECO y Manzana.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

2 Arroz con Salsa de Pimientos Asados
Salchichas de Pavo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

9 Patatas a la Riojana. 6T-12T
Merluza a la Marinera. 4
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

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

23 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

30 Sopa de Arroz con Calamares. 2T-4T-14
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

ALÉRGICOS
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.

Viernes

2

Crema de Verduras con Merluza 4-14T

Yogur 7

Q

Crema de Verduras con Merluza [4-14T](#)

Yogur 7

10

Crema de Verduras con Merluza [4-14T](#)

Yogur 7

23

Crema de Verduras con Abadejo 4

Yogur 7

30

Crema de Verduras con Huevo 3

Yogur 7

6

Crema de Zanahoria con Huevo 3

Triturado de Frutas

13

Crema de Verduras con Huevo [3](#)

Triturado de Frutas

20

Triturado de Lentejas Estofadas con Huevo [1T-3](#)

Triturado de Frutas

2

Crema de Verduras con Magro

Triturado de Frutas

Crema de Verduras con Pollo

Triturado de Frutas

Crema de Coliflor con Ternera

Triturado de Frutas

Crema de Verduras con Merluza [4-14T](#)

Triturado de Frutas

Triturado de Lentejas Estofadas con
Abadejo 1T-4

Triturado de Frutas

- 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



FESTIVO

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 Octubre2026

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 5 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave.
Alubias Suaves.

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



12



- 19 Sopa de la Huerta 1-3T-6T-9-10T
Garbanzos Crujientes al Horno. 12

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



- 26 Arroz Pizzero. 7
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)

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



Martes

- 6 Crema de Zanahoria ECO.
Arroz a la Cubana (con salchicha y huevo cocido) 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



- 13 Espirales integrales con Atún 1-3T-4-6T-10T
Huevos cocidos en Salsa Española 3
Guisantes Rehogados
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

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

- 27 Macarrones Integrales con Salsa Suave de Verduras 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Miércoles

- 7 Macarrones Integrales con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
Pollo al Ajillo
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 14 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras (Patatas en Guiso)
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 21 Macarrones Integrales al Ajillo 1-3T-6T-10T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 28 Lentejas Hortelanas 1T
Abadejo al Limón. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Jueves

- 1 Lentejas Guisadas "de la Abuela". 1T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 8 Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas)
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 15 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 22 Crema Fina de Patata. 12
Albóndigas de Pollo Estofadas 1-3T-5T-6T-7T-10T-12
Zanahoria ECO en Guiso
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

- 29 Crema de Zanahoria ECO y Manzana.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Viernes

- 2 Arroz con Salsa de Pimientos Asados
Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 9 Estofado de Patatas con Verduras.
Merluza a la Marinera. 4
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 16 Arroz con Calamares. 2T-4T-14
Palometa con Tomate. 4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7



- 23 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

- 30 Sopa de Arroz con Calamares. 2T-4T-14
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7



ALÉRGICOS
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 Octubre 2026

Sin Tomate - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

5 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave sin Tomate
Alubias Suaves Sin Tomate

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



12



19 Sopa de la Huerta 1-3T-6T-9-10T
Garbanzos Crujientes al Horno (sin tomate) 12

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



26 Arroz Rehogado
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas) sin tomate

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



6 Crema de Zanahoria ECO.
Arroz Rehogado con salchichas
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

13 Pasta Rehogada con Atún 1-3T-4-6T-10T
Huevos cocidos en Salsa Española 3
Guisantes Rehogados
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

20 Lentejas Castellanas sin tomate 1T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

27 Macarrones Salteados 1-3T-6T-10T
Lomo al Ajillo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



7 Macarrones Integrales con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
Pollo al Ajillo
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

14 Coliflor a la Gallega
Ragout de Ternera con Verduras sin Tomate
(Patatas en Guiso)
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

21 Macarrones Integrales al Ajillo 1-3T-6T-10T
Caballa en Aceite 4-6
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

28 Lentejas Hortelanas sin Tomate 1T
Abadejo al Limón. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

1 Lentejas Guisadas "de la Abuela" (sin tomate) 1T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

8 Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas) sin tomate
Cinta de Lomo Adobado al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

15 Alubias con Calabaza ECO Asada y Patata. (sin tomate)
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

22 Crema Fina de Patata. 12
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

29 Crema de Zanahoria ECO y Manzana.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera



2 Arroz con Salsa de Pimientos Asados (sin Tomate)
Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T
Champiñón Rehogado
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

9 Patatas a la Riojana. 6T-12T
Merluza al Horno. 4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

16 Arroz con Calamares. sin Tomate 2T-4T-14
Palometa al Horno. 4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

23 Menestra Guisada con Patatas Panaderas y Salsa Suave sin Tomate
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

30 Sopa de Arroz con Calamares sin tomate 2T-4T-14
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

ALÉRGICOS
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.