

Menú Cc Toledo Fría Septiembre 2026

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

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



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 Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

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 Pizzero. 7

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 Macarrones con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T

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
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
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

Viernes

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 7



18 Arroz Meloso con Verduritas.
Palometa con Tomate. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

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 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 Septiembre 2026

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

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 Pizzero. 7

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

Macarrones con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
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)
Albóndigas de Pollo en Salsa. 1-3T-5T-6T-7T-10T-12
(Patatas en Guiso)
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
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
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.
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
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 7



18

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

25

Crema Fina de Patata
Merluza a la Gallega. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 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 Septiembre 2026

Sin Tomate - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

7

Brócoli Rehogado con Ajos
Alubias Suaves Sin Tomate

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



21 Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria sin Tomate 12
Garbanzos Crujientes al Horno (sin tomate) 12

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



28 Arroz Rehogado.
Potaje Tradicional (Garbanzos y Espinacas) sin tomate

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



Martes

8

Lentejas Guisadas "de la Abuela" (sin tomate) 1T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Champiñón Rehogado
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Piña al Natural

15 Macarrones con salsa al Pepe 1-3T-6T-7-10T
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)
Albóndigas de Pollo en Salsa. 1-3T-5T-6T-7T-10T-12
(Patatas en Guiso)
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 Rehogado.
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
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Ensalada de Lechuga y Cebolla 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

23 Fideuá de Verduras sin tomate 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 Pasta Salteada 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.
Merluza al Horno. 2T-4-14T
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 sin tomate 1T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
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
Tortilla Francesa con Atún. 3-4
Ensalada de Lechuga 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

18 Arroz Meloso con Verduritas (sin tomate)
Palometa al Horno. 2T-4-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

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 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.