



hotelma

Európolis c/ Londres, 31 G
28230 Las Rozas (Madrid)
Tf. 91 637 73 15 Fax. 91 637 33 81
email: info@hotelma.es
www.hotelma.es

Símbolos de Alérgenos

"ESTOS MENÚS PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS:
GLUTEN, LÁCTEOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA."
ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. Reglamento (UE) N° 1169/2011
SUBRAYADOS EN CADA PLATO
PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON NOSOTROS.

OCTUBRE 2026

CEIP SAN PÍO X

1º ciclo de Educación Infantil (SÓLIDOS)

* LEGUMBRE DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA



FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA DE OCTUBRE:

FRUTAS: AGUACATE, HIGO, LIMÓN, MELOCOTÓN, MEMBRILLO, NARANJA, NECTARINA, CIRUELA, CAQUI, FRAMBUESA, GRANADA, CHIRIMOYA, KIWI, MANDARINA, MANGO, MANZANA, PERA, PLÁTANO Y UVA

HORTALIZAS Y VERDURAS: ALCACHOFA, CARDO, ACELGAS, AJO, BERENJENA, BRÓCOLI, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, COL LOMBARDA, COLIFLOR, ENDIBIA, ESCAROLA, ESPINACAS, JUDÍA VERDE, LECHUGA, NABO, PEPINO, PIMIENTO, PUERRO, RÁBANO, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA



5 LUNES
GUISANTES SALTEADOS CON BEICON

MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA CON ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

PAN INTEGRAL PLÁTANO

6 MARTES
ALUBIAS ECOLÓGICAS * GUIADAS CON VERDURAS

LOMO AL HORNO CON SALSA DE ZANAHORIAS Y PATATAS

PAN MANDARINA

7 MIÉRCOLES
MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y QUESO

TORTILLA FRANCESA DE CABALLA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA

PAN INTEGRAL PERA

8 JUEVES
SOPA DE COCIDO CON FIDEOS

GARBANZOS ECOLÓGICOS* CON REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO Y CHORIZO

PAN YOGUR

9 VIERNES
PURÉ DE VERDURAS

ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ARROZ INTEGRAL

PAN MANZANA ROYAL GALA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)

12 LUNES

DÍA DE LA HISPANIDAD

13 MARTES
SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS Y POLLO

MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

PAN INTEGRAL PERA

14 MIÉRCOLES
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIAS

POTAJE DE LENTEJAS ECOLÓGICAS CON HORTALIZAS Y ARROZ INTEGRAL

PAN MANDARINA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)

15 JUEVES
MACARRONES AL PESTO CON ALBAHACA Y QUESO

MUSLITOS DE POLLO ASADOS CON PISTO DE VERDURAS

PAN INTEGRAL PLÁTANO

16 VIERNES
CREMA DE CALABAZA

TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, ACEITUNAS Y TOMATE

PAN MANZANA GOLDEN

19 LUNES
MENESTRA DE VERDURAS REHOGADA CON BEICON

HAMBURGUESA CON KETCHUP Y PATATAS FRITAS

PAN INTEGRAL PLÁTANO (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)

20 MARTES
CREMA DE ALUBIAS ECOLÓGICAS * CON HORTALIZAS

TORTILLA FRANCESA DE YORK CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ

PAN MANZANA ROYAL GALA

21 MIÉRCOLES
ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS CON GUISANTES, MAÍZ, ZANAHORIA HUEVO Y YORK

MERLUZA ASADA A LA VASCA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

PAN MANDARINA

22 JUEVES
PURÉ DE VERDURAS

LASAÑA DE ATÚN CON BECHAMEL

PAN INTEGRAL PERA

23 VIERNES
SOPA DE COCIDO CON FIDEOS

GARBANZOS ECOLÓGICOS* CON REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO Y CHORIZO

PAN YOGUR

26 LUNES
PATATAS AL HORNO GRATINADAS CON QUESO

MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS

PAN INTEGRAL MANDARINA

27 MARTES
CREMA DE CALABACÍN

ESCALOPE DE POLLO CON CHAMPIÑONES

PAN PLÁTANO(+ VASO DE LECHE OPCIONAL)

28 MIÉRCOLES
SOPA DE ESTRELLITAS CON VERDURAS

TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO

PAN INTEGRAL PERA

29 JUEVES
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON PATATAS

LENTEJAS ECOLÓGICAS * GUIADAS AL ESTILO DE LA ABUELA CON CHORIZO

PAN MANZANA

30 VIERNES
MENÚ INTERNACIONAL: CUBA
ARROZ BLANCO A LA CUBANA CON HUEVO COCIDO

ESTOFADO DE MAGRO DE CERDO AL ESTILO CUBANO CON PARRILLADA DE VERDURAS

PAN GELATINA

* VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL VASO DE LECHE ENTERA NO INCLUIDA EN LA CALIBRACIÓN DEL DÍA.



* LAS FRUTAS INDICADAS EN EL MENÚ PUEDEN ESTAR SUJETAS A INTERCAMBIO DE DÍA POR MOTIVOS DE MADURACIÓN



hotelma

MENÚ



ALIMENTARSE CORRECTAMENTE ES BÁSICO PARA LA SALUD. PARA COMER BIEN HAY QUE SEGUIR UNA DIETA VARIADA QUE APOORTE AL ORGANISMO TODOS LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU MÁXIMO RENDIMIENTO. ESPECIALMENTE EN LA EDAD INFANTIL Y LA ADOLESCENCIA.

NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS SIGUIENDO LAS PAUTAS PARA LA PROGRAMACIÓN DE MENÚS ESCOLARES QUE ESTABLECE EL REAL DECRETO 315/2025 Y EL ACUERDO MARCO DE LA COMUNIDAD DE MADRID A/SER-049037/2022

RACIONES ESTABLECIDAS SEGÚN IDR PARA NIÑOS 1-3 AÑOS. (MOREIRAS Y COL. 2018). APOORTE DE ENERGÍA DEL MENÚ ENTRE EL 30-35% DE TOTAL DE IDR RECOMENDADA DE 1.250 KCAL.

VALORACIÓN NUTRICIONAL REALIZADA CON LA BASE DE DATOS BEDCA.

MENÚS EXENTOS DE LAS ESPECIES DE PESCADOS DE ALTO CONTENIDO DE MERCURIO SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DE LA AESAN.

CENAS RECOMENDADAS PARA EL MENÚ BASAL

1 JUEVES				2 VIERNES	
BONIATO ASADO				PIQUE MACHO COCHABAMBINO	
ALBÓNDIGAS DE ESPINACAS					
POSTRE				POSTRE	
05 LUNES		06 MARTES		07 MIÉRCOLES	
CUSCÚS SALTEADO CON VERDURAS		TOMATE CON BURRATA Y RÚCULA		CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS	
CHULETILLA DE CORDERO		MEJILLONES A LA MARINERA		CONEJO AL AJILLO	
POSTRE		POSTRE		POSTRE	
12 LUNES		13 MARTES		14 MIÉRCOLES	
DÍA FESTIVO		ALCACHOFAS CONFITADAS		PATATAS ALIÑADAS	
SECRETÓ IBÉRICO A LA PLANCHA		CALAMARES EN SU TINTA		COLIRROZ SALTEADO AL CURRY CON MANZANA Y PASAS	
POSTRE		POSTRE		POSTRE	
19 LUNES		20 MARTES		21 MIÉRCOLES	
FIDEUÁ DE MARISCO		ESPAGUETIS DE CALABAZA CON GAMBAS		LOMBARDA CON DÁTILES Y NUECES	
ROLLITO DE CALABACÍN Y CON AGUACATE, PAVO Y QUESO		LUBINA AL HORNO		ESTOFADO DE SOLOMILLO DE CERDO	
POSTRE		POSTRE		POSTRE	
26 LUNES		27 MARTES		28 MIÉRCOLES	
ESPÁRRAGOS SALTEADOS		ENSALADA DE ENDIVIAS RELLENAS DE HUMMUS Y ACEITUNAS NEGRAS		ACELGAS A LA EXTREMEÑA	
FILETE DE TERNERA		RODABALLO EN PAPILLOTE		CROQUETAS CASERAS	
POSTRE		POSTRE		POSTRE	
30 VIERNES		29 JUEVES		30 VIERNES	
PABELLÓN CRIOLLO VENEZOLANO CON CARAOTAS Y CARNE MECHADA		PULPO A LA GALLEGA		MENESTRA DE VERDE ECUATORIANA	
		POSTRE		ENCOCADO DE CAMARONES Y PESCADO	
POSTRE		POSTRE			
POSTRE		POSTRE		POSTRE	

ESTE MES REMEMORAMOS EL DÍA DE LA HISPANIDAD

