SERUNION EDUCA

Menú TRITURADO

COLEGIO FRANCISCO LLOPIS

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
09	10 Triturado de arroz con verduras y magro Triturado de frutas y	11 Puré de alubias con zanahoria, calabacín Triturado de frutas y	12 Triturado de pasta con verduras y abadejo Triturado de frutas y	13 Puré de lentejas con verduras y cerdo Triturado de frutas y
16 Triturado de garbanzos, verduras y huevo Triturado de frutas y	17 Triturado de verduras, patata y magro Triturado de frutas y	18 Triturado de arroz, verduras y huevo Triturado de frutas y	19 Puré de lentejas con verduras y limanda Triturado de frutas y	20 Triturado de pasta con verduras y pollo Triturado de frutas y
23 Triturado de verduras, patata y magro Triturado de frutas y	24 Triturado de arroz, verduras y huevo Triturado de frutas y	25 Puré de pasta con verduras y hamburguesa Triturado de frutas y	26 Puré de lentejas con verduras y pollo Triturado de frutas y	27 Triturado de patata, verduras y merluza Triturado de frutas y
30 Triturado de pasta con verduras y salmón Triturado de frutas y	01	02	03	04

*** 1 vez a la semana se servirá lácteo como postre.**

Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera, mandarina, naranja y caqui), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca.



ELS MASETS

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.



04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura o Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne o Pescado
Pescado	Huevo o carne
Legumbres	Verdura o Huevo
carne	Huevo o Pescado

Fruta o lácteo

SERUNION EDUCA

Puedes consultar la declaración de alérgenos por platos en el listado adjunto a este menú.

Listado de alérgenos por plato para el Menú TRITURADO

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
TRITURADO	Semana 1	Lunes	Primero		1													
			Segundo		1			4					9					
			Guarnición															14
		Martes	Primero															
			Segundo		1	2	3				7	8	9	10	11			
			Guarnición			2												
		Miércoles	Primero		1								9		11			
			Segundo				3											
			Guarnición															14
		Jueves	Primero		1													14
			Segundo															
			Guarnición															14
		Viernes	Primero													12		
			Segundo					4										
			Guarnición			2								10				14
	Semana 2	Lunes	Primero															14
			Segundo															
			Guarnición															
		Martes	Primero	Triturado de arroz con verduras y magro														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de alubias con zanahoria, calabacín														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Triturado de pasta con verduras y abadejo	1			4					9		11			
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Puré de lentejas con verduras y cerdo	1													
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 3	Lunes	Primero	Triturado de garbanzos, verduras y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Triturado de verduras, patata y magro														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Triturado de arroz, verduras y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	Puré de lentejas con verduras y limanda	1			4										14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Triturado de pasta con verduras y pollo	1								9		11			
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
	Semana 4	Lunes	Primero	Triturado de verduras, patata y magro														14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Triturado de arroz, verduras y huevo			3											14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	Puré de pasta con verduras y hamburguesa	1								9					14
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero		1													
			Segundo															
			Guarnición															
		Viernes	Primero					4										14
			Segundo															
			Guarnición															
	Semana 5	Lunes	Primero															
			Segundo															
			Guarnición															
		Martes	Primero															
			Segundo															
			Guarnición															
		Miércoles	Primero															
			Segundo															
			Guarnición		1	2												
		Jueves	Primero		1								9					14
			Segundo										9					
			Guarnición															14
		Viernes	Primero															14
			Segundo		1	2	3	4			7	8	9	10	11			14
			Guarnición															

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad.

La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.

SERUNION EDUCA

Menú VEGETARIANO

COLEGIO FRANCISCO LLOPIS

Noviembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
09	PROYECTO "SONRÍE HOY TOCA ENSALADA"	11	12	13
	Arroz con verduras Delicias de queso **Ensalada verda d'azahar (espinacas, tomate, queso fresco y vinagreta de albahaca)** Fruta de temporada y pan	Crema de legumbres y hortalizas Milhojas de boloñesa vegetal casero (con soja texturizada) Patatas dado fritas Fruta de temporada y pan	Macarrones a la carbonara de soja texturizada con champiñones (nata) Guisantes salteados con cebolla Ensalada de la terreta (lechuga, tomate, manzana y vinagreta de suave de limón) Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Revuelto de champiñones salteado Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan
16	17	18	19	JORNADA DE LOS SUEÑOS
Cazuela de garbanzos Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y vinagreta de mostaza Fruta de temporada y pan	Crema de zanahoria con picatostes Tofu salteado con verduras Mazorca de maíz al horno Fruta de temporada y pan	Arroz integral con salsa de tomate y huevo cocido Hummus de garbanzos y calabaza con picos Ensalada de lechuga, tomate, cebolla crujiente con salsa de yogur Fruta de temporada y pan	Guiso de lentejas eco con sofrito de puerro y pimiento Panini de verduras con queso Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones con salsa de tomate Guisantes salteados con cebolla **Jardín encantado (ensalada con vinagreta de frutos rojos)** **Batido dulces sueños (batido de plátano y cacao) y pan**
23	24	"DISFRUTAMOS DE LOS SABORES DEL OTOÑO"	26	27
Crema de verduras de temporada con picatostes Hamburguesa vegetal casera al horno o a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Arroz con verduras Revuelto de huevo Pisto de verduras salteado Fruta de temporada y pan	**Zuccaroni - macarrones integrales con crema de setas y dados de calabaza** Albóndigas vegetales al horno con salsa de tomate Ensalada de la terreta (lechuga, tomate, manzana y vinagreta de suave de limón) Fruta de temporada y pan	Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria Tortilla francesa Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Guiso de patata y verdura Guisantes salteados con cebolla Ensalada de col, zanahoria y manzana Fruta de temporada y pan
30	01	02	03	04
Espaguetis integrales a la napolitana (con salsa de tomate) Judías verdes con patatas y huevo Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada y pan				

*** 1 vez a la semana se servirá lácteo como postre.**
Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera, mandarina, naranja y caqui), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca.

*** Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral de masa madre y, como mínimo, 2 veces de pan integral.**

ELS MASETS

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.



04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura o Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne o Pescado
Pescado	Huevo o carne
Legumbres	Verdura o Huevo
carne	Huevo o Pescado

Fruta o lácteo

SERUNION EDUCA

Puedes consultar la declaración de alérgenos por platos en el listado adjunto a este menú.

Listado de alérgenos por plato para el Menú VEGETARIANO

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APIO	ALTRAMUCES	SULFITOS
VEGETARIANO	Semana 1	Lunes	Primero	Lentejas eco guisadas con calabaza	1													
			Segundo	Hamburguesa vegetal casera al horno o a la	1							8	9					
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz														14
		Martes	Primero	Guiso de patata y verdura														
			Segundo	Fajitas con boloñesa vegetal (con soja textur	1	2	3				7	8	9	10	11			
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, mozzarella y v		2												
		Miércoles	Primero	Espaguetis integrales a la napolitana (con sa	1								9		11			
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de tomate, aceitunas y maíz														14
		Jueves	Primero	Crema de verduras de temporada con picato	1													14
			Segundo	Albóndigas vegetales al horno con salsa de t									9					
			Guarnición	Patatas provenzal con romero, pimienta y na														14
		Viernes	Primero	Arroz caldoso de la huerta (con verduras)												12		
			Segundo	Guisantes salteados con cebolla														
			Guarnición	Ensalada de lechuga, queso fresco, naranja		2								10				14
	Semana 2	Lunes	Primero	Crema de legumbres y hortalizas														14
			Segundo	Hamburguesa vegetal casera al horno o a la	1							8	9					
			Guarnición	Champiñones salteados														
		Martes	Primero	Arroz con verduras														
			Segundo	Delicias de queso	1	2	3											
			Guarnición	Ensalada verda d'azahar (espinacas, tomate		2												
		Miércoles	Primero	Crema de legumbres y hortalizas														14
			Segundo	Milhojas de boloñesa vegetal casero (con so	1	2	3					8	9	10	11	12		14
			Guarnición	Patatas dado fritas														
		Jueves	Primero	Macarrones a la carbonara de soja texturizad	1	2	3					8	9	10	11	12		14
			Segundo	Guisantes salteados con cebolla														
			Guarnición	Ensalada de la terreta (lechuga, tomate, mai														14
		Viernes	Primero	Lentejas eco al estilo tradicional con verdura	1													14
			Segundo	Revuelto de champiñones salteado			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y maíz														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Cazuela de garbanzos														14
			Segundo	Tortilla de patata			3											14
			Guarnición	Ensalada de lechuga, aceitunas y vinagreta d											11			14
		Martes	Primero	Crema de zanahoria con picatostes	1													14
			Segundo	Tofu salteado con verduras									9					
			Guarnición	Mazorca de maíz al horno														
		Miércoles	Primero	Arroz integral con salsa de tomate y huevo c			3											
			Segundo	Hummus de garbanzos y calabaza con picos	1									10	11			
			Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla crujie	1	2												
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas eco con sofrito de puerro y	1													
			Segundo	Panini de verduras con queso	1	2	3						9					
			Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz														14
		Viernes	Primero	Macarrones con salsa de tomate	1								9		11			
			Segundo	Guisantes salteados con cebolla														
			Guarnición	Jardín encantado (ensalada con vinagreta de		2												
	Semana 4	Lunes	Primero	Crema de verduras de temporada con picato	1													14
			Segundo	Hamburguesa vegetal casera al horno o a la	1							8	9					
			Guarnición	Patatas fritas														
		Martes	Primero	Arroz con verduras														
			Segundo	Revuelto de huevo			3											
			Guarnición	Pisto de verduras salteado														
		Miércoles	Primero	Zuccaroni - macarrones integrales con crem	1	2							9		11			
			Segundo	Albóndigas vegetales al horno con salsa de t									9					
			Guarnición	Ensalada de la terreta (lechuga, tomate, mai														14
		Jueves	Primero		1													14
			Segundo				3											
			Guarnición															14
		Viernes	Primero															
			Segundo															
			Guarnición															14
	Semana 5	Lunes	Primero		1								9		11			
			Segundo				3											14
			Guarnición															14
		Martes	Primero													12		14
			Segundo				3											14
			Guarnición												11			14
		Miércoles	Primero															
			Segundo		1									10	11			
			Guarnición		1	2												
		Jueves	Primero		1								9					14
			Segundo										9					
			Guarnición															14
		Viernes	Primero															14
			Segundo		1	2	3						9					
			Guarnición															

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche; Pan sin gluten: no contiene alérgenos. Yogur de soja: soja.