

Colegio San José



MES DE SEPTIEMBRE DE 2026

Calle Madre Isabel Larrañaga, 40
45510 Fuensalida, Toledo

CELÍACO

Alegria
Servicio a
Colectividades

Calle Tormes, 6 – 28840 –
MEJORADA DEL CAMPO
- MADRID
Telf.: 91 392 35 59 - email :
info@alegra.com.es
www.alegra.com.es



RECOMENDACIONES PARA LAS CENAS

SI COMES	PUEDES CENAR
Pasta o Arroz y Carne	Verdura/Ensalada y Pescado
Pasta o Arroz y Pescado	Verdura y Huevo
Pasta o Arroz y Huevo	Verdura/Ensalada y Carne
Verdura y Carne	Patata y Pescado
Verdura y Pescado	Patata y Huevo
Verdura y Huevo	Arroz y Carne
Legumbre y Carne	Verdura/Ensalada y Pescado
Legumbre y Pescado	Verdura y Huevo
Legumbre y Huevo	Verdura/ensalada y Carne

miércoles 9

1º CREMA DE VERDURAS NATURALES

2º ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA CON ARROZ PILAFF

1º NATURAL VEGETABLE SOUP

2º MADRID-STYLE MEATBALLS WITH PILAF RICE

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	899 Kcal		3761 kJ
Lípidos	43,7 g.	Saturados	13 g.
H.Carbono	81,3 g.	Azúcares	8,2 g.
Proteínas	41,8 g.	Sal	2,17 g.

jueves 10

1º GARBANZOS GUIADOS

2º HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS

1º STEWED CHICKPEAS

2º FRIED EGGS WITH FRENCH FRIES

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	789 Kcal		3301 kJ
Lípidos	33,9 g.	Saturados	6,9 g.
H.Carbono	70,5 g.	Azúcares	13,8 g.
Proteínas	35,1 g.	Sal	2,67 g.

viernes 11

1º ARROZ CON TOMATE

2º POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ATÚN

1º RICE WITH TOMATO SAUCE

2º ROAST CHICKEN WITH LETTUCE, GRATED CARROT AND TUNA SALAD

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	658 Kcal		2751 kJ
Lípidos	28,3 g.	Saturados	5,1 g.
H.Carbono	72,6 g.	Azúcares	5,6 g.
Proteínas	26 g.	Sal	1,92 g.

lunes 14



1º JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS

2º LENGUADINA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS

1º STEWED WHITE BEANS

2º BAKED SOLE WITH LETTUCE, TOMATO AND OLIVE SALAD

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	799 Kcal		3343 kJ
Lípidos	41,9 g.	Saturados	12,1 g.
H.Carbono	46,2 g.	Azúcares	7,9 g.
Proteínas	232,6 g.	Sal	2,51 g.

martes 15

miércoles 16

1º PAELLA DE VERDURAS (ARROZ INTEGRAL)

2º LOMO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA

1º VEGETABLE PAELLA (BROWN RICE)

2º GRILLED PORK LOIN WITH LETTUCE AND GRATED CARROT SALAD

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	829 Kcal		3467 kJ
Lípidos	48,6 g.	Saturados	14,6 g.
H.Carbono	70,1 g.	Azúcares	4,3 g.
Proteínas	26,1 g.	Sal	1,43 g.

jueves 17

1º SOPA MARAVILLA (PSG/PSH)

2º POLLO EN SALSA CON ARROZ PILAFF

1º MARAVILLA SOUP (PSG)

2º CHICKEN IN GREEN SAUCE WITH PILAF RICE

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	585 Kcal		2448 kJ
Lípidos	25,8 g.	Saturados	3,5 g.
H.Carbono	84,9 g.	Azúcares	2,8 g.
Proteínas	23,1 g.	Sal	2,44 g.

viernes 18

1º PASTA (PSG/PSH) CON SALSA AURORA

2º MERLUZA AL HORNO CON PURÉ DE PATATA

1º PASTA (PSG/PSH) WITH AURORA SAUCE

2º BAKED HAKE WITH MASHED POTATOES

PAN Y POSTRE BREAD AND DESSERT

Calorías	571 Kcal		2389 kJ
Lípidos	19,8 g.	Saturados	2,7 g.
H.Carbono	65,8 g.	Azúcares	5 g.
Proteínas	33,8 g.	Sal	1,8 g.

lunes 21

1º BRÓCOLI REHOGADO

2º HAMBURGUESA EN SALSA CAZADORA CON ARROZ PILAFF

1º SAUTÉED BROCCOLI

2º HAMBURGER IN HUNTER'S SAUCE WITH PILAF RICE

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	604 Kcal		2528 kJ
Lípidos	25,7 g.	Saturados	10,5 g.
H.Carbono	70 g.	Azúcares	9,3 g.
Proteínas	26 g.	Sal	2,39 g.

martes 22

1º CREMA DE ZANAHORIA

2º POLLO GUISADO CON DADOS DE CALABACÍN

1º CREAM OF CARROT SOUP

2º CHICKEN STEW WITH ZUCCHINI DICE

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	544 Kcal		2276 kJ
Lípidos	22,7 g.	Saturados	153,1 g.
H.Carbono	57 g.	Azúcares	22,9 g.
Proteínas	45 g.	Sal	62,88 g.

miércoles 23

1º PASTA (PSG/PSH) GRATINADA

2º MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA

1º PSG/PSH PASTA AU GRATIN

2º BAKED HAKE WITH LETTUCE AND GRATED CARROT SALAD

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	821 Kcal		3433 kJ
Lípidos	24,2 g.	Saturados	4,4 g.
H.Carbono	103,2 g.	Azúcares	9,5 g.
Proteínas	42,3 g.	Sal	2,27 g.

jueves 24

1º SOPA DE COCIDO (PSG/PSH)

2º COCIDO MADRILEÑO

1º STEWED SOUP (PSG)(PSH)

2º MADRILEÑO STEW

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	872 Kcal		3648 kJ
Lípidos	35,6 g.	Saturados	9,4 g.
H.Carbono	103,7 g.	Azúcares	10,3 g.
Proteínas	34,7 g.	Sal	4,23 g.

viernes 25

1º ARROZ CON TOMATE

2º PAVO SALTEADO CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y ATÚN

1º RICE WITH TOMATO SAUCE

2º SAUTÉED TURKEY WITH LETTUCE, GRATED CARROT AND TUNA SALAD

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	576 Kcal		2408 kJ
Lípidos	23,3 g.	Saturados	27,6 g.
H.Carbono	87,3 g.	Azúcares	16,3 g.
Proteínas	121,8 g.	Sal	115,32 g.

lunes 28

1º SOPA DE AVE CON FIDEOS (PSG/PSH)

2º POLLO EN SALSA PEPITORIA CON PATATA ASADA

1º CHICKEN SOUP WITH NOODLES psg

2º CHICKEN IN PEPITORIA SAUCE WITH ROASTED POTATOES

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	705 Kcal		2950 kJ
Lípidos	20,7 g.	Saturados	3,1 g.
H.Carbono	81,8 g.	Azúcares	5,1 g.
Proteínas	42,9 g.	Sal	1,2 g.

martes 29

1º JUDÍAS BLANCAS HORTELANAS

2º TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA

1º HORTELANAS WHITE BEANS

2º SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE, TOMATO AND GRATED CARROT SALAD

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	741 Kcal		3100 kJ
Lípidos	34,6 g.	Saturados	6,2 g.
H.Carbono	61 g.	Azúcares	9,9 g.
Proteínas	36 g.	Sal	2,12 g.

miércoles 30

1º PASTA (PSG/PSH) A LA ITALIANA

2º ABADEJO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS

1º PASTA (GLUTEN-FREE / EGG-FREE) ITALIAN STYLE

2º GRILLED POLLOCK WITH LETTUCE AND OLIVE SALAD

**PAN Y POSTRE
BREAD AND DESSERT**

Calorías	578 Kcal		2419 kJ
Lípidos	23,3 g.	Saturados	3 g.
H.Carbono	64,3 g.	Azúcares	11,8 g.
Proteínas	23,6 g.	Sal	3,06 g.

Dos veces por semana se ofrecerá pan integral para aquellos comensales que lo deseen.

Diariamente habrá a disposición del alumno dos opciones de fruta de temporada para su elección. Un día a la semana irá postre lácteo sin azucarar.



Alegra
Servicio a
Colectividades
**Comemos rico,
variado y
equilibrado
para crecer con
energía**



El menú ha sido diseñado por nuestros nutricionistas.

La valoración nutricional del menú se realiza según las recomendaciones de la AESAN recogidas en el Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos, así como los principios de la Estrategia NAOS.

La programación del menú esta dirigido según el Real Decreto 315/2025 de comedores escolares.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

		miércoles 9	jueves 10	viernes 11
		1º  2º  	1º 2º 	1º 2º 
lunes 14	martes 15	miércoles 16	jueves 17	viernes 18
	1º  2º 	1º 2º	1º   2º	1º    2º    
lunes 21	martes 22	miércoles 23	jueves 24	viernes 25
1º 2º  	1º  2º	1º     2º   	1º    2º 	1º 2º  
lunes 28	martes 29	miércoles 30		
1º    2º  	1º  2º  	1º   2º 		

 GLUTEN	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 SULFITOS	 ALTRAMUCES	 MOLUSCOS	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS
 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LECHE	 FRUTOS CON CÁSCARA	 APIO		