

**BIENVENIDOS
AL NUEVO
CURSO**

2026-2027

¡Os esperamos con
vuestros platos
favoritos y nuevos
propósitos!



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

KC: Energía (Kcal)
PR: Proteínas (g)
LI: Lípidos (g)
HC: Hidratos de carbono (g)
CA: Calcio (mg)
FE: Hierro (mg)

www.hosteser.com

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31	01 VACACIONES	02 VACACIONES	03 VACACIONES	04 VACACIONES
07 Ensalada de mozzarella Filete de pavo a la plancha Fruta	08 Ensalada de pasta integral Pescado en papillote Fruta	09 Crema de verduras (*) Berenjenas rellenas gratinadas Fruta	10 Pisto manchego Tortilla de patatas Fruta	11 Acelgas rehogadas Conejo al horno Fruta
14 Brócolis gratinados Bacalao a la plancha Fruta	15 Puré de patatas Redondo de pavo al horno Fruta	16 Ensalada de alubias Hamburguesa vegetal Fruta	17 Ensalada de arroz Revuelto murciano Fruta	18 Menestra de verduras Empanada de atún Fruta
21 Pastel de verduras Magro con tomate Fruta	22 Coliflor gratinada Filete de merluza al horno Fruta	23 Crema de calabacín Huevos bellavista Fruta	24 Espárragos trigueros gratinados Ragout de ternera con ensalada Fruta	25 Arroz tres delicias Pastel de pescado Fruta
28 Crema de verduras (*) Tortilla de atún con ensalada Fruta	29 Verduras rehogadas Perca al horno con ensalada Fruta	30 Sopa de picadillo Pizza casera Fruta	01	02

LOS PLATOS MARCADOS (*) SE ELABORAN EN PARTE CON INGREDIENTES DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA. LOS MENÚS INCLUYEN PAN INTEGRAL DOS VECES A LA SEMANA Y LA BEBIDA ES AGUA .