Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI

Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27

Septiembre



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Zorza (1, 2, 10 y 14) con patatas fritas Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) con Judías verdes cocidas, patatas y chorizo Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal (soja) (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) / Fruta temporada	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera (1, 2, 3, 4, 7, 10 y 12) Fabada vegetal Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales gratinados (1, 2, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera (1, 2, 10, 12 y 14) con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) o Fruta temporada	**22** Crema de zanahoria Lasaña vegetal de soja (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate y verduritas (4, 5 y 6) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (1, 2, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón con lechuga (1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 12, 13 y 14) Lentajas estofadas (1) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos gratinados (2 y 3) con patata panadera Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin gluten ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI



Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
100% libre de gluten

Septiembre



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Magro de cerdo en su jugo con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (10 y 11) Huevos cocidos (3) con judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan sin gluten Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal de guisantes (10 y 11) Pan sin gluten Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Yogur (2) o Fruta temporada	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan sin gluten Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera (2, 3, 4) Fabada vegetal Pan sin gluten Fruta de temporada	**18** Macarrones gratinados (2, 3, 10 y 11) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera con puré de patata Pan sin gluten Yogur (2) o Fruta temporada	**22** Crema de zanahoria Pasta con boloñesa de guisantes gratinada (2, 3, 10 y 11) Pan sin gluten Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate con verduritas (4, 5 y 6) y ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados y con patatas dado fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (2, 3, 4, 10, 11 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón con lechuga (2, 3 y 14) Legumbres (no lentejas) estofadas Pan sin gluten Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos gratinados (2 y 3) con patata panadera Pan sin gluten Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Este menú ha sido adaptado exclusivamente para alumnos con celiaquía o sensibilidad al gluten. Todos los ingredientes, pastas, harinas y panes utilizados en esta hoja son estrictamente sin gluten, elaborados bajo protocolos de seguridad para evitar la contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin proteina de leche ni carne de vaca ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI

Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin proteina de leche ni carne de vaca

Septiembre



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Magro de cerdo en su jugo con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) y judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan sin gluten Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal (soja) (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Yogur soja (10) o fruta temp.	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan sin gluten Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera sin queso (1, 3, 4, 7, 10 y 12) Fabada vegetal Pan sin gluten Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales salteados (1, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Magro de cerdo en su jugo con puré de patata Pan sin gluten Yogur soja (10) o fruta temp.	**22** Crema de zanahoria Lasaña vegetal de soja sin queso (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate con verduritas (4, 5 y 6) y ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún (1, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
28 Ensalada completa con lechuga, tomate, atún, huevo, cebolla y espárragos (3, 4 y 14) Lentajas estofadas (1) Pan sin gluten Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos al horno con tomate (3) y con patata panadera Pan sin gluten Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - gluten. / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Proteína de la Leche de Vaca (PLV): Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de lácteos, derivados y de carne de vaca, garantizando el protocolo de seguridad frente a contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin frutos secos ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI



Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin frutos de cáscara ni cacahuetes

Septiembre







Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Zorza (1, 2, 10 y 14) con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) y judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan sin gluten Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal de guisantes (1, 3, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Yogur (2) o fruta temporada	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan sin gluten Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera (1, 2, 3, 4, 10 y 12) Fabada vegetal Pan sin gluten Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales gratinados (1, 2, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) Ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera (1, 2, 10, 12 y 14) con puré de patata Pan sin gluten Yogur (2) o fruta temporada	**22** Crema de zanahoria Lasaña vegetal de guisantes y verduras (1, 2, 3, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate con verduritas (4, 5 y 6) y ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (1, 2, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón con lechuga (1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 12, 13 y 14) Lentajas estofadas (1) Pan sin gluten Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos gratinados (2 y 3) con patata panadera Pan sin gluten Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - gluten. / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Alergia a Frutos Secos: Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de frutos de cáscara y cacahuetes, garantizando el protocolo de seguridad frente a contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin huevo ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI

Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin huevo ni derivados

Septiembre



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa sin huevo ni mahonesa (4, 11 y 14) Zorza (1, 2, 10 y 14) con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**10** Sopa de ave sin gluten (10 y 11) Pescado a la plancha (4, 5 y 6) con judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan sin gluten Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con jamón (4) Macarrones sin gluten con boloñesa vegetal (soja) (1, 7, 9, 10 y 11) Pan sin gluten Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Filete de cerdo a la plancha con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Pescado a la plancha (4, 5 y 6) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Yogur (2) o fruta temporada	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan sin gluten Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera sin gluten, sin lactosa y sin huevo Fabada vegetal Pan sin gluten Fruta de temporada	**18** Macarrones sin gluten salteados (10 y 11) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera (1, 2, 10, 12 y 14) con puré de patata Pan sin gluten Yogur (2) o fruta temporada	**22** Crema de zanahoria Pasta sin gluten con boloñesa de soja (1, 7, 9, 10 y 11) Pan sin gluten Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate con verduritas (4, 5 y 6) y ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta sin gluten y taquitos de atún (4, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón sin gluten, sin lactosa y sin huevo con lechuga (14) Lentajas estofadas (1) Pan sin gluten Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Pescado a la plancha (4, 5 y 6) con patata panadera Pan sin gluten Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Alergia al Huevo: Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de huevo y sus derivados, garantizando el protocolo de seguridad frente a contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin lactosa ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI

Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin lactosa

Septiembre



Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Magro de cerdo en su jugo con patatas fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) y judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan sin gluten Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal (soja) (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Yogur nat. s/lact. o fruta temp.	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan sin gluten Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera sin lactosa (1, 3, 4, 7, 10 y 12) Fabada vegetal Pan sin gluten Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales salteados (1, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera con patata cocida Pan sin gluten Yogur nat. s/lact. o fruta temp.	**22** Crema de zanahoria Lasaña vegetal de soja sin lactosa (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan sin gluten Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate con verduritas (4, 5 y 6) y ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan sin gluten Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún (1, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan sin gluten Fruta de temporada
28 Ensalada completa con lechuga, tomate, atún, huevo, cebolla y espárragos (3, 4 y 14) Lentajas estofadas (1) Pan sin gluten Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan sin gluten Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos al horno con tomate (3) y patata panadera Pan sin gluten Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - gluten. / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos

Adaptación para Intolerancia a la Lactosa: Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de lactosa, garantizando el protocolo de seguridad frente a la presencia de trazas lácteas en las elaboraciones.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin legumbres ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI



Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin legumbres





Septiembre

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa sin guisantes, judías ni aceitunas (3, 4 y 14) Zorza (1, 2, 10 y 14) con patatas fritas Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) y coliflor cocida con patatas cocidas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa de atún (1, 3, 4 10 y 12) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y cebolla (14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) o fruta de temporada	**16** Ensalada de tomate con queso y orégano (2, 3 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera (1, 2, 3, 4, 7, 10 y 12) Filete a l plancha con ensalada de lechuga, cebolla y zanahoria (14) Pan blanca (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales gratinados (1, 2, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
21 Caldo vegetal sin alubias Albóndigas con tomate (1, 2, 10, 12 y 14) con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) o fruta de temporada	**22** Crema de zanahoria Lasaña de carne (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Jurel en salsa de tomate (4, 5 y 6) con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**24** Brócoli rehogado con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (1, 2, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón con lechuga (1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 12, 13 y 14) Pescado a la plancha (4, 5 y 6) con tomate asado Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos zanahoria (14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**30** Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria y espárragos (14) Huevos gratinados (2 y 3) con patata panadera Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Alergia a las Legumbres: Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de legumbres y sus derivados (incluyendo soja y guisantes), garantizando el protocolo de seguridad frente a contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin marisco ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI



Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

nutrilab

Menú Escolar ~ Curso 2026-27
Sin marisco

MARISCO
INTOLERANCIA



Septiembre

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Ensaladilla rusa (3, 4, 11 y 14) Zorza (1, 2, 10 y 14) con patatas fritas Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) y judías verdes cocidas con patatas y chorizo Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**11** Ensalada completa con huevo (3 y 14) Macarrones con boloñesa vegetal (soja) (1, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
14 Ensalada de arroz (14) Milanesa casera (cerdo) (1, 3, 10 y 12) con ensalada de tomate, zanahoria y cebolla (14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**15** Crema de calabaza Tortilla de patata (3) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) o fruta temporada	**16** Ensalada de garbanzos (11 y 14) Pollo asado con patata panadera al horno Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**17** Pizza tradicional casera (1, 2, 3, 4, 7, 10 y 12) Fabada vegetal Pan blanca (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**18** Macarrones integrales gratinados (1, 2, 3, 10 y 12) Merluza al horno sin trazas de marisco (4) con ensalada de tomate y maíz dulce (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
21 Caldo vegetal Albóndigas a la jardinera (1, 2, 10, 12 y 14) con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur (2) o fruta temporada	**22** Crema de zanahoria Lasaña vegetal de soja (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**23** Arroz integral a la napolitana Pescado sin trazas de marisco en salsa de tomate y verduritas (4) con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**24** Guisantes rehogados con panceta Taquitos de pavo salteados con patatas dado fritas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (1, 2, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de calabacín (3) con ensalada de lechuga y maiz (14) Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada
28 Croquetas de jamón con lechuga (1, 2, 3, 10, 12, 13 y 14) Lentejas estofadas (1) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**29** Arroz a la carbonara (nata y bacon) (2) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, espárragos y aceitunas (11 y 14) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada	**30** Ensalada de judías (14) Huevos gratinados (2 y 3) con patata panadera Pan integral (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Fruta de temporada		

Fruta fresca de temporada (primavera): manzana, plátano o banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Alergia al Marisco: Todos los platos e ingredientes de esta hoja están 100% libres de crustáceos, moluscos y sus derivados, garantizando el protocolo de seguridad frente a contaminación cruzada.

Colegio San José de Cluny Vigo

Curso 2026~27

~ Menú Escolar Septiembre ~
~ Sin fructosa ~



COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

ARUME
COCINAMOS PARA TI

Revisado: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376M

Este menú está disponible en la página web del cole (www.clunyvigo.es) y en la Plataforma Educ@mos

COLEGIO SAN JOSÉ DE CLUNY

Menú Escolar ~ Curso 2026-27

Sin fructosa



Septiembre

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
	1	**2**	**3**	**4**
7	**8**	**9** Crema de arroz Magro de cerdo en su jugo con patatas al vapor Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**10** Sopa de ave (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) con patatas cocidas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**11** Macarrones salteados (1, 3, 10 y 12) Pechuga de pollo a la plancha con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)
14 Arroz con taquitos de atún Filete de cerdo a la plancha con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**15** Crema de patata Tortilla francesa (3) con arroz en blanco Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**16** Pasta salteada Pollo asado con patata panadera al horno Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**17** Consomé de ave Huevos cocidos (3) con patatas cocidas y tacos de jamón Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**18** Macarrones rehogados en blanco (1, 3, 10 y 12) Merluza al horno (4, 5 y 6) con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)
21 Consomé vegetal Magro de cerdo en su jugo Puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**22** Crema de patata Pechuga de pollo a la plancha con Pasta rehogada (1, 3, 10 y 12) Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**23** Arroz salteado en blanco con taquitos de jamón Jurel al horno (4, 5 y 6) con patata al vapor Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**24** Sopa de pasta Taquitos de pavo salteados con patatas dado asadas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**25** Ensalada con pasta y taquitos de atún y queso (1, 2, 3, 4, 10, 11, 12 y 14) Tortilla de francesa (3) con puré de patata Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)
28 Sopa de pasta (1, 3, 10 y 12) Pescado a la plancha (4, 5 y 6) con patatas cocidas Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**29** Crema de patata Pechuga de pollo a la plancha con arroz en blanco Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)	**30** Pasta rehogada en blanco (1, 3, 10 y 12) Huevos cocidos (3) con patata panadera y tacos de jamón Pan blanco (1, 2, 3, 7, 9, 10 y 12) Yogur natural (2)		

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado / 5 - Moluscos / 6 - Crustáceos / 7 - Frutos cáscara
8 - Cacahuete / 9 - Sésamo / 10 - Soja / 11 - Altramuces / 12 - Mostaza / 13 - Apio / 14 - Óxido de azufre/Sulfitos

Menús elaborados según el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Adaptación para Intolerancia a la Fructosa: Menú confeccionado con ingredientes con una relación óptima glucosa/fructosa y 100% libre de sorbitol, siguiendo el protocolo de seguridad culinaria para evitar la contaminación cruzada.

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

O noso viaxe de aprendizase diario de cara a unha vida máis saudable, inclusiva e sostible



01 Saúde

¡Comer ben hoxe, crecer forte maña! Aprendemos hábitos saudables para toda a vida

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



03 Sostenibilidade

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar e coidar o planeta con cada bocado.

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



02 Convivencia

Na mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar e celebrar a diversidade

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



04 Xogo

¡Aprender xogando é o máis divertido! A comida é o noso momento para rir e descubrir xuntos

¡Aprender jugando es lo más divertido! La comida es nuestro momento para reir y descubrir juntos



ARUME
COCINAMOS PARA TI

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 .....

Se no cole o segundo prato foi...		Para cear pode ser...
Huevo	>	Carne o Pescado
Pescado	>	Huevo o carne
Legumbres	>	Verdura o Huevo
Carne	>	Huevo o Pescado

Fruta o Lácteo

DOWN España · FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España · Fundación Vicki Bernadet