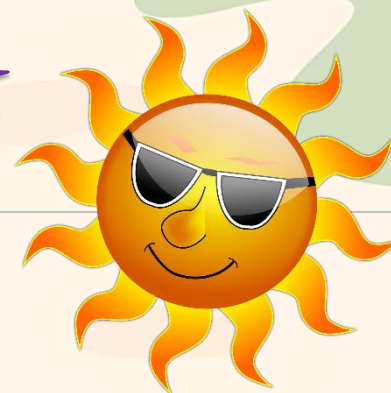


MENÚ CELIACOS – JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Arroz guisado con pollo - Merluza en salsa verde con lechuga y maíz - Melón - Pan y agua Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 1	- Judías ECO estofadas con zanahoria - Tortilla de atún con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua Kcal: 520- Lip: 24- Hc: 64- Pro: 26 2	- Crema de calabaza - Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 3	- Espaguetis con tomate y chorizo - Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua Kcal: 642- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 28 4	- Brócoli rehogado al ajillo - Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua Kcal: 545- Lip: 30- Hc: 50- Pro: 27 5
- Patatas a la riojana con chorizo - Salmón al horno con lechuga y pepino - Pera - Pan y agua Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 8	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y quinoa - Manzana ECO - Pan y agua Kcal: 680- Lip: 38- Hc: 53- Pro: 38 9	- Salmorejo cordobés - Guisantes en salsa rehogados con patata - Naranja - Pan y agua Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 10	- Arroz guisado con magro - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 11	- Judías blancas guisadas con verduras - Tortilla de york con rodajas de tomate - Sandía - Pan y agua Kcal: 518- Lip: 28- Hc: 52- Pro: 25 12
- Macarrones con tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 15	- Judías ECO estofadas con verduras - Tortilla de patata con rodajas de tomate - Naranja - Pan y agua Kcal: 611- Lip: 34- Hc: 67- Pro: 24 16	- Paella de verduras - Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz - Nectarina - Pan y agua Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 17	- Sopa juliana de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 18	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan y agua Kcal: 552- Lip: 31- Hc: 56- Pro: 16 19



VACACIONES DE VERANO!!



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

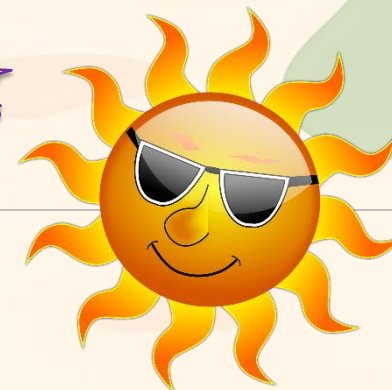
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

MENÚ MUSULMÁN – JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Arroz guisado con pollo - Merluza en salsa verde con lechuga y maíz - Melón - Pan y agua Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 1 	- Lentejas ECO estofadas con zanahoria - Tortilla de atún con lechuga y pepino - Naranja - Pan integral y agua Kcal: 545- Lip: 24- Hc: 62- Pro: 28 2 	- Crema de calabaza - Albóndigas de pollo en salsa con patatas al vapor - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 652- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 35 3 	- Espaguetis integrales con tomate - Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26 4 	- Brócoli gratinado - Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 5 
- Patatas a la riojana con carne - Salmón al horno con lechuga y pepino - Pera - Pan y agua Kcal: 743- Lip: 44- Hc: 56- Pro: 37 8 	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús - Manzana ECO - Pan integral y agua Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 9 	- Salmorejo cordobés - Guisantes en salsa rehogados con patata - Naranja - Pan y agua Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 10 	- Arroz guisado con pollo - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 642- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 23 11 	- Judías blancas guisadas con verduras - Tortilla francesa con rodajas de tomate - Sandía - Pan integral y agua Kcal: 488- Lip: 27- Hc: 54- Pro: 21 12 
- Macarrones integrales c/ tomate y atún - Bacalao al horno con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 15 	- Lentejas ECO estofadas con verduras - Tortilla de patata con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 16 	- Paella de verduras - Escalopines de ternera con lechuga y maíz - Nectarina - Pan y agua Kcal: 716- Lip: 27- Hc: 84- Pro: 36 17 	- Sopa juliana de verduras - Lasaña vegetal con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 18 	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO Entremeses de pavo / Hamburguesa de pollo a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua Kcal: 538- Lip: 28- Hc: 47- Pro: 29 19 



VACACIONES DE VERANO!!



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

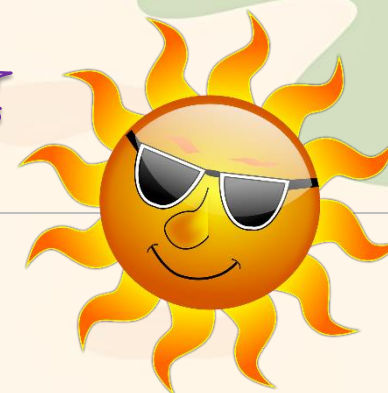
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Arroz guisado con pollo - Lomo de sajonia con lechuga y maíz - Melón - Pan y agua Kcal: 743- Lip: 33- Hc: 81- Pro: 32 1	- Lentejas ECO estofadas con zanahoria - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Naranja - Pan integral y agua Kcal: 656- Lip: 37- Hc: 62- Pro: 27 2	- Crema de calabaza - Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor - Yogur natural - Pan y agua Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 3	- Espaguetis integrales con tomate y chorizo - Pollo a la plancha c/ lechuga y zanahoria - Manzana - Pan y agua Kcal: 642- Lip: 26- Hc: 75- Pro: 34 4	- Brócoli gratinado - Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino - Plátano - Pan integral y agua Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 5
- Patatas a la riojana con chorizo - Escalopines de ternera con lechuga y pepino - Pera - Pan y agua Kcal: 731- Lip: 31- Hc: 83- Pro: 41 8	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús - Manzana ECO - Pan integral y agua Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 9	- Salmorejo cordobés - Guisantes en salsa rehogados con patata - Naranja - Pan y agua Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 10	- Arroz guisado con magro - Ragú de pavo con lechuga y zanahoria - Nectarina - Pan y agua Kcal: 788- Lip: 32- Hc: 89- Pro: 39 11	- Judías blancas guisadas con verduras - Tortilla de york con rodajas de tomate - Sandía - Pan integral y agua Kcal: 509- Lip: 28- Hc: 54- Pro: 25 12
- Macarrones integrales con tomate - Lomo de sajonia con lechuga y zanahoria - Pera - Pan y agua Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 36 15	- Lentejas ECO estofadas con verduras - Tortilla de patata con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 16	- Paella de verduras - Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz - Nectarina - Pan y agua Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 17	- Sopa juliana de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 18	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 19



VACACIONES DE VERANO!!



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.