

MES: Junio 2026

GERARDO DIEGO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Salteado de judías verdes Albóndigas caseras con arroz salteado Yogur y pan VE:3.176/760 GT:31 GS:12 HC:85 AZ:13 PROT:35 SAL:1	2 Macarrones (integrales) con salsa boloñesa Huevos gratinados con bechamel suave con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan integral VE:3.326/796 GT:26 GS:5 HC:104 AZ:20 PROT:34 SAL:2	3 Crema casera de calabaza dulce (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan VE:3.088/739 GT:21 GS:3 HC:109 AZ:36 PROT:28 SAL:2	4 Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan integral VE:2.840/679 GT:13 GS:2 HC:114 AZ:25 PROT:33 SAL:1	5 Arroz a la napolitana Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan VE:2.972/711 GT:13 GS:1 HC:118 AZ:25 PROT:37 SAL:1
8 Espaguetis al ajillo Huevos revueltos con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan VE:3.007/719 GT:20 GS:8 HC:102 AZ:27 PROT:31 SAL:3	9 Crema de zanahoria (eco.) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral VE:2.164/518 GT:10 GS:1 HC:74 AZ:29 PROT:32 SAL:1	10 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo (sin cerdo) Fruta (eco.) y pan VE:3.324/795 GT:21 GS:8 HC:111 AZ:22 PROT:42 SAL:1	11 Paella de pollo tradicional Abadejo con refrito de ajo y balsámico con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan integral VE:3.493/836 GT:20 GS:3 HC:114 AZ:24 PROT:46 SAL:1	12 Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan VE:3.645/872 GT:36 GS:4 HC:112 AZ:30 PROT:28 SAL:1
15 Lentejas con verduras de temporada Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Yogur y pan VE:3.163/757 GT:28 GS:7 HC:94 AZ:14 PROT:36 SAL:3	16 Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral VE:2.966/710 GT:12 GS:2 HC:109 AZ:23 PROT:42 SAL:1	17 Crema casera de la huerta con picatostes Estofado de pavo con patatas dado Fruta y pan VE:3.691/883 GT:43 GS:6 HC:96 AZ:30 PROT:31 SAL:1	18 Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral VE:2.795/669 GT:13 GS:1 HC:103 AZ:25 PROT:39 SAL:2	19 COMIDA ESPECIAL
22	23	24	25	26
29	30			SIN MARISCO, CERDO NI CONEJO. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA,PERA,PLÁTANO, MELÓN Y SANDÍA.

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda