

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MES: Junio 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p>1</p> <p>Macarrones integrales con queso Albóndigas a la jardinera con panaché de verduras Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos)</p>	<p>2</p> <p>Salteado de judías verdes Tortilla de patatas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan integral (* 1º Pasta 2º Carne con Patatas y Fruta)</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan (* 1º Arroz 2º Huevos con Pasta y Lácteos)</p>	<p>4</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Yogur y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos)</p>	<p>6</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos</p>	<p>7</p> <p>1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>
<p>8</p> <p>Espaguetis al ajillo Huevos revueltos con chorizo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos)</p>	<p>9</p> <p>Arroz con verduras Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta)</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta (eco.) y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>11</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Abadejo con refrito de ajo y balsámico con ensalada fresca con aceitunas negras Yogur y pan integral (* 1º Arroz 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>12</p> <p>Alubias estofadas con verduras Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos)</p>	<p>13</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>14</p> <p>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>
<p>15</p> <p>Lentejas a la riojana Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p>	<p>17</p> <p>Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Fritura variada con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p>	<p>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL Nachos con queso cheddar Perrito completo con ketchup Helado (* 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos)</p>	<p>20</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>21</p> <p>1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Pasta y Lácteos</p>
<p>22</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>23</p> <p>1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos)</p>	<p>24</p> <p>1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>25</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta (* 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta)</p>	<p>26</p> <p>1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>27</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>28</p> <p>1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>
<p>29</p> <p>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>30</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>			<p>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 Y SANDIA Y MELON</p>		

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

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES