

MES: Junio 2026



VEGASUR - SAN MARTIN DE LA VEGA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p><b>1</b></p> <p>Pasta (sin huevo) con salsa de tomate Albóndigas a la jardinera con panaché de verduras Fruta y pan Pasta (without egg) with tomato sauce Meatballs with vegetables with boiled vegetables Fruit and bread</p> <p>VE:3.357/803 GT:31 GS:9 HC:102 AZ:38 PROT:31 SAL:2</p>	<p><b>2</b></p> <p>Salteado de judías verdes Estofado de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan integral Sautéed green beans Turkey stew with fresh salad with sweetcorn Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.405/575 GT:21 GS:4 HC:68 AZ:21 PROT:29 SAL:1</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Burrito vegetal con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Burrito vegetal with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread</p> <p>VE:3.088/739 GT:21 GS:3 HC:109 AZ:36 PROT:28 SAL:2</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Yogur y pan integral Stewed lentils Rosemary grilled chicken with roasted potatoes Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.723/651 GT:17 GS:5 HC:92 AZ:10 PROT:36 SAL:1</p>	<p><b>5</b></p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan Napolitan rice Salmon in orange juice with lettuce &amp; carrot Fruit and bread</p> <p>VE:3.406/815 GT:27 GS:3 HC:118 AZ:26 PROT:33 SAL:1</p>
<p><b>8</b></p> <p>Pasta (sin huevo) al ajillo Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan Pasta (without egg) with garlic Chicken breast with fresh lettuce salad with tomato Fruit and bread</p> <p>VE:2.597/621 GT:16 GS:1 HC:86 AZ:36 PROT:33 SAL:1</p>	<p><b>9</b></p> <p>Arroz con verduras Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral Rice with vegetables Roasted pork loin with fine herbs with fresh salad with sweetcorn Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:3.152/754 GT:21 GS:4 HC:114 AZ:25 PROT:30 SAL:1</p>	<p><b>10</b></p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta (eco.) y pan "Cocido" soup with wheat pasta Full course "cocido" stew Fruit and bread</p> <p>VE:3.453/826 GT:22 GS:7 HC:119 AZ:24 PROT:40 SAL:2</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Abadejo con refrito de ajo y balsámico con ensalada fresca con aceitunas negras Yogur y pan integral Carrot cream Pollock with garlic and balsamic rehash with fresh salad with black olives Yoghurt and wholemeal bread</p> <p>VE:2.469/591 GT:24 GS:5 HC:59 AZ:15 PROT:30 SAL:1</p>	<p><b>12</b></p> <p>Alubias estofadas con verduras Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan Braised beans with vegetables Soy stew with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.606/863 GT:28 GS:2 HC:126 AZ:30 PROT:33 SAL:1</p>
<p><b>15</b></p> <p>Lentejas a la riojana Lomo a la plancha con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan Rioja style lentils Grilled tenderloin with tomato salad with olives Fruit and bread</p> <p>VE:3.370/806 GT:30 GS:8 HC:98 AZ:28 PROT:42 SAL:3</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan integral Rice with tomato sauce Grilled chicken with fresh salad with sweetcorn Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.966/710 GT:12 GS:2 HC:109 AZ:23 PROT:42 SAL:1</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan Homemade garden cream Lean pork in sauce with diced potatoes Fruit and bread</p> <p>VE:3.503/838 GT:42 GS:7 HC:88 AZ:29 PROT:28 SAL:1</p>	<p><b>18</b></p> <p>Pasta (sin huevo) con salsa pomodoro Pavo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral Pasta (without egg) with pomodoro sauce Grilled turkey with lettuce &amp; carrot Fruit and wholemeal bread</p> <p>VE:2.761/661 GT:22 GS:2 HC:91 AZ:38 PROT:27 SAL:2</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>COMIDA ESPECIAL</b> Nachos con queso cheddar Salchichas al horno con ketchup Postre especial Nachos with cheddar cheese Grilled hotdogs with ketchup Special desserts</p> <p>VE:2.285/547 GT:33 GS:10 HC:41 AZ:23 PROT:21 SAL:2</p>
<p><b>22</b></p>	<p><b>23</b></p>	<p><b>24</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>26</b></p>
<p><b>29</b></p>	<p><b>30</b></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 NARANJA.</p>