








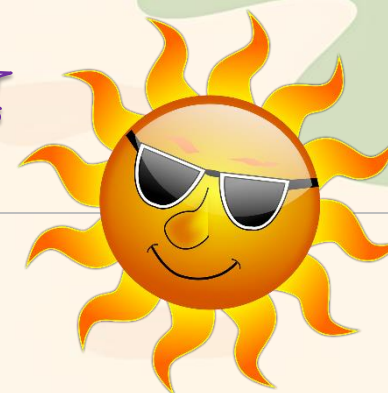


**MENÚ CELIACOS – JUNIO 2026**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Tortilla de atún con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 520- Lip: 24- Hc: 64- Pro: 26 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate y chorizo</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 642- Lip: 28- Hc: 75- Pro: 28 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli rehogado al ajillo</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 545- Lip: 30- Hc: 50- Pro: 27 <b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y quinoa</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 680- Lip: 38- Hc: 53- Pro: 38 <b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Tortilla de york con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 518- Lip: 28- Hc: 52- Pro: 25 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías ECO estofadas con verduras</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 611- Lip: 34- Hc: 67- Pro: 24 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones con tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 <b>18</b></p>	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan y agua</p> <p>Kcal: 552- Lip: 31- Hc: 56- Pro: 16 <b>19</b></p> 



**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 FRUTOS SECOS – JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Tortilla de atún con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 545- Lip: 24- Hc: 62- Pro: 28 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 <b>5</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Tortilla de york con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 509- Lip: 28- Hc: 54- Pro: 25 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con verduras</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales c/ tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 <b>18</b></p>	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 <b>19</b></p> 



# 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).

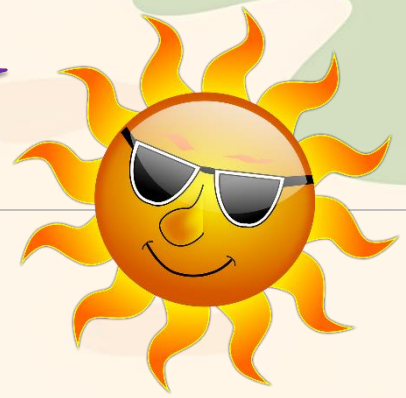
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

**MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – JUNIO 2026**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Lomo de sajonia con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 626- Lip: 30- Hc: 62- Pro: 35 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 <b>5</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Lacón asado con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 638- Lip: 40- Hc: 54- Pro: 31 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con verduras</li> <li>- Escalopines de ternera con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 619- Lip: 26- Hc: 62- Pro: 42 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales c/ tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 <b>18</b></p> 	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 <b>19</b></p> 



**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).

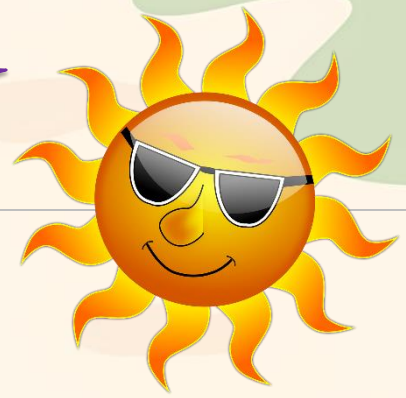
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

**MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS – JUNIO 2026**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Tortilla de atún con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 545- Lip: 24- Hc: 62- Pro: 28 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur de soja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 536- Lip: 27- Hc: 64- Pro: 20 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli rehogado al ajillo</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 536- Lip: 30- Hc: 52- Pro: 27 <b>5</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Tortilla de york con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 509- Lip: 28- Hc: 54- Pro: 25 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con verduras</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales c/ tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 <b>18</b></p> 	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Yogur de soja / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 500- Lip: 31- Hc: 45- Pro: 18 <b>19</b></p> 



**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).

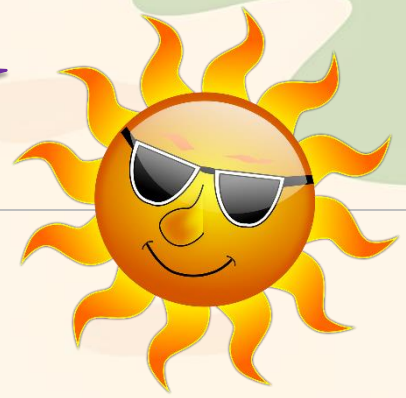
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

**MENÚ ALÉRGICOS A LA LEGUMBRE – JUNIO 2026**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de picadillo con fideos</li> <li>- Tortilla de atún con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 474- Lip: 18- Hc: 57- Pro: 26 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 633- Lip: 28- Hc: 77- Pro: 28 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli rehogado</li> <li>- Canelones de atún con tomate</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 797- Lip: 26- Hc: 106- Pro: 27 <b>5</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Huevos princesa en salsa con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 586- Lip: 32- Hc: 61- Pro: 19 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coliflor rehogada al ajillo</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 594- Lip: 34- Hc: 49- Pro: 32 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 772- Lip: 46- Hc: 57- Pro: 38 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 24 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de ave con fideos</li> <li>- Tortilla de york con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 507- Lip: 24- Hc: 52- Pro: 26 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado con bechamel</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 529- Lip: 36- Hc: 42- Pro: 25 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales c/ tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Lasaña vegetal con lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 <b>18</b></p> 	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 <b>19</b></p> 



**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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de verduras</li> <li>- Lomo de sajonia con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 524- Lip: 30- Hc: 45- Pro: 26 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con verduras</li> <li>- Cinta de lomo con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 705- Lip: 31- Hc: 79- Pro: 32 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p>   	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales c/ tomate y chorizo</li> <li>- Escalopines de ternera c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 706- Lip: 31- Hc: 75- Pro: 40 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado</li> <li>- Ensalada de patata y tomate</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 5725- Lip: 25- Hc: 70- Pro: 24 <b>5</b></p>  
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Quinoa salteada con verduras</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 522- Lip: 19- Hc: 69- Pro: 20 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Ragú de ternera en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 736- Lip: 41- Hc: 60- Pro: 41 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Escalopines de ternera con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 731- Lip: 31- Hc: 83- Pro: 41 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Lacón asado con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 818- Lip: 42- Hc: 83- Pro: 28 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Lomo de sajonia con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 495- Lip: 30- Hc: 37- Pro: 25 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado con bechamel</li> <li>- Escalopines de ternera con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 509- Lip: 27- Hc: 38- Pro: 41 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales con tomate</li> <li>- Lomo de sajonia con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 36 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Ensalada campera de patata tomate y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 665- Lip: 30- Hc: 106- Pro: 15 <b>18</b></p> 	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 <b>19</b></p>   



**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.

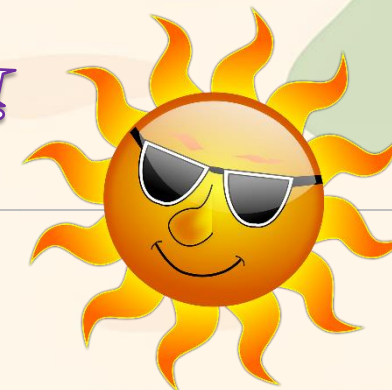
Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

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

### MENÚ MUSULMÁN – JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Tortilla de atún con lechuga y pepino</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 545- Lip: 24- Hc: 62- Pro: 28 <b>1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Merluza en salsa verde con lechuga y maíz</li> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 89- Pro: 25 <b>2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas de pollo en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 652- Lip: 30- Hc: 66- Pro: 35 <b>3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate</li> <li>- Palometa al horno c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 561- Lip: 20- Hc: 74- Pro: 26 <b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 <b>5</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 <b>9</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con carne</li> <li>- Salmón al horno con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 743- Lip: 44- Hc: 56- Pro: 37 <b>10</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Rape al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 642- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 23 <b>11</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Tortilla francesa con rodajas de tomate</li> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 488- Lip: 27- Hc: 54- Pro: 21 <b>12</b></p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Escalopines de ternera con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 716- Lip: 27- Hc: 84- Pro: 36 <b>15</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con verduras</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 <b>16</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales c/ tomate y atún</li> <li>- Bacalao al horno con lechuga y zanahoria</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 <b>17</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Lasaña vegetal con lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 <b>18</b></p> 	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses de pavo / Hamburguesa de pollo a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 538- Lip: 28- Hc: 47- Pro: 29 <b>19</b></p> 

# 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).

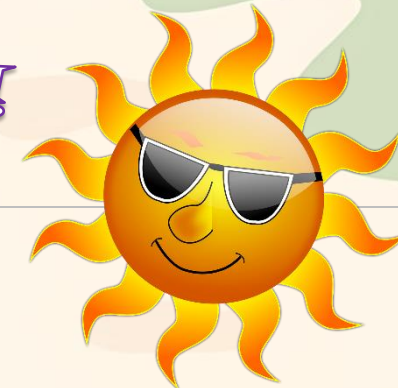
Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

**MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – JUNIO 2026**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con zanahoria</li> <li>- Tortilla de queso con lechuga y pepino</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 656- Lip: 37- Hc: 62- Pro: 27 <b>1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con pollo</li> <li>- Lomo de sajonia con lechuga y maíz</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melón</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 743- Lip: 33- Hc: 81- Pro: 32 <b>2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza</li> <li>- Albóndigas mixtas en salsa con patatas al vapor</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 27- Hc: 77- Pro: 18 <b>3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate y chorizo</li> <li>- Pollo a la plancha c/ lechuga y zanahoria</li> <li>- Manzana</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 642- Lip: 26- Hc: 75- Pro: 34 <b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brócoli gratinado</li> <li>- Garbanzos rehogados con ensalada de lechuga y pepino</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 27 <b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmorejo cordobés</li> <li>- Guisantes en salsa rehogados con patata</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naranja</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 67- Pro: 20 <b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby y cuscús</li> <li>- Manzana ECO</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 671- Lip: 38- Hc: 55- Pro: 38 <b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas a la riojana con chorizo</li> <li>- Escalopines de ternera con lechuga y pepino</li> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 731- Lip: 31- Hc: 83- Pro: 41 <b>10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz guisado con magro</li> <li>- Ragú de pavo con lechuga y zanahoria</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 788- Lip: 32- Hc: 89- Pro: 39 <b>11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías blancas guisadas con verduras</li> <li>- Tortilla de york con rodajas de tomate</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sandía</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 509- Lip: 28- Hc: 54- Pro: 25 <b>12</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella de verduras</li> <li>- Lomo de cerdo asado al horno con lechuga y maíz</li> <li>- Nectarina</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 723- Lip: 31- Hc: 84- Pro: 29 <b>15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas ECO estofadas con verduras</li> <li>- Tortilla de patata con rodajas de tomate</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naranja</li> <li>- Pan integral y agua</li> </ul> <p>Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 66- Pro: 26 <b>16</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales con tomate</li> <li>- Lomo de sajonia con lechuga y zanahoria</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pera</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 664- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 36 <b>17</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa juliana de verduras</li> <li>- Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla</li> <li>- Plátano</li> <li>- Pan y agua</li> </ul> <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 <b>18</b></p>	<p><b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Entremeses variados / Hamburguesa mixta a la plancha con patatas fritas / Actimel / Pan integral y agua</p> <p>Kcal: 543- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 16 <b>19</b></p>



**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.