



















LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes rehogadas - Tortilla de patata con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan y agua <p>Kcal: 504- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 20 4</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Ensalada de alubias con tomate y pepino - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 655- Lip: 26- Hc: 80- Pro: 19 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate y queso - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 658- Lip: 19- Hc: 95- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Salmón al vapor con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 780- Lip: 36- Hc: 85- Pro: 31 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli rehogado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 450- Lip: 25- Hc: 54- Pro: 14 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con zanahoria - Abadejo al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 540- Lip: 23- Hc: 66- Pro: 27 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate y atún - Tortilla de york con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 608- Lip: 24- Hc: 77- Pro: 26 13</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Melón - Pan y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 76- Pro: 24 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE</p> <p>Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías pintas estofadas con zanahoria - Merluza al ajo y perejil con rodajas de tomate - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 521- Lip: 23- Hc: 68- Pro: 28 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Palometa al horno con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 21</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Tortilla francesa con lechuga y maíz - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 426- Lip: 28- Hc: 28- Pro: 17 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Tortilla de pavo con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 705- Lip: 30- Hc: 86- Pro: 24 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 684- Lip: 33- Hc: 72- Pro: 32 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 720- Lip: 30- Hc: 78- Pro: 38 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada campera - Pisto manchego de verduras - Manzana - Pan y agua <p>Kcal: 635- Lip: 29- Hc: 82- Pro: 16 29</p>  

MENÚ CELIACOS – MAYO 2026






















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

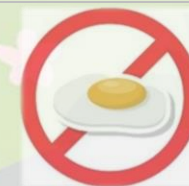
La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

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"> - Judías verdes rehogadas - Lomo fresco con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 611- Lip: 37- Hc: 40- Pro: 34 4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Ensalada de alubias con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 82- Pro: 19 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales c/ tomate y queso - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 649- Lip: 19- Hc: 97- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Salmón al vapor con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 780- Lip: 36- Hc: 85- Pro: 31 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 483- Lip: 26- Hc: 58- Pro: 22 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con zanahoria - Abadejo al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 68- Pro: 27 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate y atún - Lomo de Sajonia con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 653- Lip: 26- Hc: 79- Pro: 34 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 14</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 637- Lip: 26- Hc: 78- Pro: 24 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco estofadas con zanahoria - Merluza al ajo y perejil con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 552- Lip: 23- Hc: 65- Pro: 29 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Palometa al horno con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 21</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Escalopines de ternera con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 463- Lip: 26- Hc: 30- Pro: 31 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Lacón asado con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 795- Lip: 40- Hc: 84- Pro: 27 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 33- Hc: 74- Pro: 32 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 711- Lip: 30- Hc: 80- Pro: 38 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de patata y atún - Pisto manchego de verduras - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 626- Lip: 29- Hc: 84- Pro: 16 29</p> 

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – MAYO 2026






















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

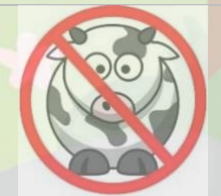
La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

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"> - Judías verdes rehogadas - Tortilla de patata con lechuga y maíz - Yogur de soja - Pan integral y agua <p>Kcal: 547- Lip: 29- Hc: 33- Pro: 22 4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Ensalada de alubias con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 82- Pro: 19 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 638- Lip: 17- Hc: 97- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Salmón al vapor con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 780- Lip: 36- Hc: 85- Pro: 31 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli rehogado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 450- Lip: 25- Hc: 54- Pro: 14 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con zanahoria - Abadejo al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 68- Pro: 27 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate y atún - Tortilla de york con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 599- Lip: 24- Hc: 79- Pro: 26 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 14</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 637- Lip: 26- Hc: 78- Pro: 24 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco estofadas con zanahoria - Merluza al ajo y perejil con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 552- Lip: 23- Hc: 65- Pro: 29 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur de soja - Pan y agua <p>Kcal: 618- Lip: 31- Hc: 72- Pro: 21 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate - Palometa al horno con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 642- Lip: 20- Hc: 97- Pro: 28 21</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Tortilla francesa con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 417- Lip: 28- Hc: 30- Pro: 17 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Tortilla de pavo con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 705- Lip: 30- Hc: 86- Pro: 24 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 33- Hc: 74- Pro: 32 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 711- Lip: 30- Hc: 80- Pro: 38 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada campera - Rollitos de primavera de verduras con lechuga y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 652- Lip: 32- Hc: 83- Pro: 16 29</p> 

MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS – MAYO 2026






















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"> - Coliflor salteada con pimentón - Tortilla de patata con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 545- Lip: 37- Hc: 38- Pro: 19 4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Huevos princesa en salsa con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 525- Lip: 30- Hc: 46- Pro: 24 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales c/ tomate y queso - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 649- Lip: 19- Hc: 97- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Salmón al vapor con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 780- Lip: 36- Hc: 85- Pro: 31 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 483- Lip: 26- Hc: 58- Pro: 22 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Abadejo al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 520- Lip: 20- Hc: 65- Pro: 28 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate y atún - Tortilla de york con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 599- Lip: 24- Hc: 79- Pro: 26 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Canelones de atún con tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 806- Lip: 26- Hc: 108- Pro: 27 14</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 637- Lip: 26- Hc: 78- Pro: 24 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo - Merluza al ajo y perejil con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 472- Lip: 17- Hc: 58- Pro: 27 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Palometa al horno con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 21</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Tortilla francesa con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 417- Lip: 28- Hc: 30- Pro: 17 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Tortilla de pavo con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 705- Lip: 30- Hc: 86- Pro: 24 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 33- Hc: 74- Pro: 32 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 609- Lip: 20- Hc: 66- Pro: 44 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 711- Lip: 30- Hc: 80- Pro: 38 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada campera - Rollitos de primavera de verduras con lechuga y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 652- Lip: 32- Hc: 83- Pro: 16 29</p> 

MENÚ ALÉRGICOS A LA LEGUMBRE – MAYO 2026






















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"> - Judías verdes rehogadas - Tortilla de patata con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 504- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 20 4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Ensalada de alubias con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 82- Pro: 19 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales c/ tomate y queso - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 649- Lip: 19- Hc: 97- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Salmón al vapor con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 780- Lip: 36- Hc: 85- Pro: 31 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 483- Lip: 26- Hc: 58- Pro: 22 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con zanahoria - Abadejo al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 531- Lip: 23- Hc: 68- Pro: 27 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate y atún - Tortilla francesa con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 574- Lip: 23- Hc: 79- Pro: 22 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 14</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con pollo - Rape al horno con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 653- Lip: 26- Hc: 81- Pro: 26 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Arroz integral con tomate / Ternera estofada c/ lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 631- Lip: 30- Hc: 59- Pro: 38 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco estofadas con zanahoria - Merluza al ajo y perejil con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 552- Lip: 23- Hc: 65- Pro: 29 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Palometa al horno con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 654- Lip: 22- Hc: 97- Pro: 28 21</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Tortilla francesa con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 417- Lip: 28- Hc: 30- Pro: 17 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Tortilla de pavo con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 705- Lip: 30- Hc: 86- Pro: 24 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 33- Hc: 74- Pro: 32 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 711- Lip: 30- Hc: 80- Pro: 38 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada campera - Rollitos de primavera de verduras con lechuga y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 652- Lip: 32- Hc: 83- Pro: 16 29</p> 

MENÚ MUSULMÁN – MAYO 2026






















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"> - Judías verdes rehogadas - Tortilla de patata con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 504- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 20 4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Ensalada de alubias con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 82- Pro: 19 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales c/ tomate y queso - Pollo al horno con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 649- Lip: 19- Hc: 97- Pro: 35 6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Lomo fresco con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 744- Lip: 33- Hc: 84- Pro: 30 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 483- Lip: 26- Hc: 58- Pro: 22 11</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con zanahoria - Lacón asado al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 40- Hc: 65- Pro: 31 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate - Tortilla de york con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 581- Lip: 22- Hc: 78- Pro: 22 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Garbanzos rehogados con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 688- Lip: 29- Hc: 103- Pro: 17 14</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Pollo a la plancha con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 25- Hc: 77- Pro: 31 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas eco estofadas con zanahoria - Escalopines de ternera con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 619- Lip: 26- Hc: 62- Pro: 42 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con lascas de pollo y verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Pollo a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 672- Lip: 20- Hc: 97- Pro: 34 21</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Tortilla francesa con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 417- Lip: 28- Hc: 30- Pro: 17 22</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Tortilla de pavo con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 705- Lip: 30- Hc: 86- Pro: 24 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Jamoncitos de pollo al horno con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 675- Lip: 33- Hc: 74- Pro: 32 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate y pavo - Lomo fresco con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 709- Lip: 32- Hc: 79- Pro: 33 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de patata y huevo - Rollitos de primavera de verduras con lechuga y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 652- Lip: 32- Hc: 83- Pro: 16 29</p> 

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – MAYO 2026






























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"> - Coliflor salteada con pimentón - Lomo de sajonia con lechuga y maíz - Yogur natural - Pan integral y agua <p>Kcal: 533- Lip: 33- Hc: 34- Pro: 28 4</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Lacón asado al horno con tomate y pepino - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 646- Lip: 26- Hc: 82- Pro: 19 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales c/ tomate y queso - Ragú de ternera con lechuga y tomate - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 861- 34: 19- Hc: 107- Pro: 43 6</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 7</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con verduras - Lomo fresco con lechuga eco y zanahoria - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 744- Lip: 33- Hc: 84- Pro: 30 8</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado - Albóndigas en salsa con patata asada - Manzana eco - Pan y agua <p>Kcal: 483- Lip: 26- Hc: 58- Pro: 22 11</p>   	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de ave con fideos - Lacón asado al horno con lechuga y maíz - Pera - Pan integral y agua <p>Kcal: 673- Lip: 36- Hc: 64- Pro: 32 12</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate - Lomo de Sajonia con lechuga y pepino - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 653- Lip: 26- Hc: 79- Pro: 34 13</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Salchichas Frankfurt con salsa de tomate y cebolla - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 748- Lip: 47- Hc: 67- Pro: 21 14</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con magro - Ternera a la plancha con lechuga y zanahoria - Melón - Pan integral y agua <p>Kcal: 711- Lip: 29- Hc: 77- Pro: 37 15</p> 
<p>DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE</p> <p>Arroz integral con tomate / Magro estofado con lechuga y cebolla / Manzana / Pan sin gluten y agua</p> <p>Kcal: 548- Lip: 30- Hc: 47- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo - Escalopines de ternera con rodajas de tomate - Naranja - Pan integral y agua <p>Kcal: 545- Lip: 20- Hc: 57- Pro: 40 19</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Quinoa salteada con verduras - Yogur - Pan y agua <p>Kcal: 661- Lip: 31- Hc: 85- Pro: 19 20</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Lacitos de colores con tomate y queso - Lomo a la plancha con lechuga y pepino - Plátano - Pan y agua <p>Kcal: 672- Lip: 20- Hc: 97- Pro: 34 21</p>  	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rehogada al ajillo - Lomo de sajonia con lechuga y maíz - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 471- Lip: 31- Hc: 30- Pro: 24 22</p>  
<ul style="list-style-type: none"> - Paella de verduras - Lacón asado con lechuga y maíz - Naranja - Pan y agua <p>Kcal: 795- Lip: 40- Hc: 84- Pro: 27 25</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros con picatostes - Ragú de ternera con champiñones - Plátano - Pan integral y agua <p>Kcal: 731- Lip: 37- Hc: 78- Pro: 35 26</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Pera - Pan y agua <p>Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 27</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales integrales con tomate - Lomo fresco con lechuga eco y maíz - Nectarina - Pan y agua <p>Kcal: 709- Lip: 32- Hc: 79- Pro: 33 28</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de patata y tomate - Pisto manchego de verduras - Manzana - Pan integral y agua <p>Kcal: 618- Lip: 26- Hc: 84- Pro: 13 29</p> 

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO, LEGUMBRES, AVES Y HUEVO – MAYO 2026

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.