

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
- Coditos gratinados con queso - Filete de rape en salsa con verduras al vapor - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Pasta au gratin with cheese Monkfish in sauce with vegetables Organic apple and milk Bread and water Kcal: 569- Lip: 19- Hc: 76- Pro: 30 2	- Coliflor rehogada con pimentón - Tortilla de bonito con lechuga y tomate - Pera y leche - Pan y agua Sauteed cauliflower Tuna omelet with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 423- Lip: 24- Hc: 39- Pro: 17 3	- Crema de verduras naturales - Lacón asado al horno con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua Vegetables cream Baked ham with salad Orange and milk Bread and water Kcal: 606- Lip: 39- Hc: 46- Pro: 24 4	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Sandía y leche - Pan y agua Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Watermelon and milk Bread and water Kcal: 684- Lip: 36- Hc: 63- Pro: 38 5	- Patatas guisadas con pollo - Salchichas de pavo con lechuga y pepino - Yogur - Pan y agua Stewed potatoes with chicken Turkey sausages with salad Yogurt Bread and water Kcal: 883- Lip: 61- Hc: 52- Pro: 33 6
- Arroz frito tres delicias - Salmón al horno con lechuga y maíz - Pera y leche - Pan y agua Fried rice Baked hake with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 898- Lip: 42- Hc: 98- Pro: 35 9	- Guisantes rehogados con jamón - Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas - Plátano y leche - Pan y agua Stewed peas with ham Grilled hamburger with potatoes Banana and milk Bread and water Kcal: 770- Lip: 39- Hc: 93- Pro: 28 10	- Macarrones con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja y leche - Pan y agua Macaroni in tomato sauce with turkey Baked cod with organic salad Orange and milk Bread and water Kcal: 718- Lip: 30- Hc: 81- Pro: 36 11	- Brócoli rehogado al ajillo - Pollo al ajillo con quinoa salteada - Manzana y leche - Pan y agua Sauteed broccoli Chicken in garlic sauce with sautéed quinoa Apple and milk Bread and water Kcal: 603- Lip: 33- Hc: 51- Pro: 31 12	- Judías verdes con tomate - Tortilla de patatas con lechuga y tomate - Yogur - Pan y agua Stewed green beans in tomato sauce Spanish omelet with salad Yogurt Bread and water Kcal: 513- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 18 13
- Crema de calabaza - Albóndigas en salsa con champiñones - Plátano y leche - Pan y agua Pumpkin cream Meatballs in sauce with mushrooms Banana and milk Bread and water Kcal: 638- Lip: 30- Hc: 92- Pro: 16 16	- Judías blancas guisadas con verduras - Solla al horno con patatas al vapor - Melón y leche - Pan y agua Stewed beans with vegetables Baked sole with potatoes Cantaloupe and milk Bread and water Kcal: 458- Lip: 18- Hc: 62- Pro: 25 17	- Espaguetis con nata y bacon - Huevos revueltos con atún y lechuga y tomate - Naranja y leche - Pan y agua Spaghetti carbonara Scrambled eggs with tuna and salad Orange and milk Bread and water Kcal: 739- Lip: 39- Hc: 76- Pro: 22 18	- Garbanzos guisados con chorizo - Merluza al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Stewed chickpeas with chorizo Baked hake with salad Organic apple and milk Bread and water Kcal: 602- Lip: 29- Hc: 64- Pro: 29 19	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO (Entremeses variados/ Perrito caliente sin gluten con patatas chips / Yogur) SPECIAL END OF SCHOOL MENU (Cold meats / Hot dog with fries / Yogurt) 20

VACACIONES DE VERANO! - SUMMER HOLIDAYS



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. 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 CELIACOS

JUNIO / JUNE 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
- Coditos gratinados con queso - Filete de rape en salsa con verduras al vapor - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Pasta au gratin with cheese Monkfish in sauce with vegetables Organic apple and milk Bread and water Kcal: 569- Lip: 19- Hc: 76- Pro: 30 2	- Lentejas guisadas con zanahoria - Lomo de sajonia con lechuga y tomate - Pera y leche - Pan y agua Stewed lentils with carrots Ham fillet with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 646- Lip: 30- Hc: 67- Pro: 34 3	- Crema de verduras naturales - Lacón asado al horno con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua Vegetables cream Baked ham with salad Orange and milk Bread and water Kcal: 606- Lip: 39- Hc: 46- Pro: 24 4	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Sandía y leche - Pan y agua Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Watermelon and milk Bread and water Kcal: 684- Lip: 36- Hc: 63- Pro: 38 5	- Patatas guisadas con pollo - Salchichas de pavo con lechuga y pepino - Yogur - Pan integral y agua Stewed potatoes with chicken Turkey sausages with salad Yogurt Whole bread and water Kcal: 874- Lip: 61- Hc: 52- Pro: 35 6
- Arroz frito tres delicias - Salmón al horno con lechuga y maíz - Pera y leche - Pan y agua Fried rice Baked hake with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 898- Lip: 42- Hc: 98- Pro: 35 9	- Guisantes rehogados con jamón - Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas - Plátano y leche - Pan y agua Stewed peas with ham Grilled hamburger with potatoes Banana and milk Bread and water Kcal: 770- Lip: 39- Hc: 93- Pro: 28 10	- Macarrones integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja y leche - Pan y agua Whole macaroni in tomato sauce with turkey Baked cod with organic salad Orange and milk Bread and water Kcal: 709- Lip: 30- Hc: 81- Pro: 38 11	- Brócoli gratinado al horno - Pollo al ajillo con quinoa salteada - Manzana y leche - Pan y agua Broccoli au gratin Chicken in garlic sauce with sautéed quinoa Apple and milk Bread and water Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 55- Pro: 40 12	- Judías verdes con tomate - Escalopines de ternera con lechuga y tomate - Yogur - Pan integral y agua Stewed green beans in tomato sauce Veal fillets with salad Yogurt Whole bread and water Kcal: 484- Lip: 21- Hc: 42- Pro: 36 13
- Crema de calabaza con picatostes - Albóndigas en salsa con champiñones - Plátano y leche - Pan y agua Pumpkin cream with croutons Meatballs in sauce with mushrooms Banana and milk Bread and water Kcal: 638- Lip: 30- Hc: 92- Pro: 16 16	- Judías blancas guisadas con verduras - Solla al horno con patatas al vapor - Melón y leche - Pan y agua Stewed beans with vegetables Baked sole with potatoes Cantaloupe and milk Bread and water Kcal: 458- Lip: 18- Hc: 62- Pro: 25 17	- Espaguetis integrales con nata y bacon - Filete de pavo con lechuga y tomate - Naranja y leche - Pan y agua Whole spaghetti carbonara Turkey fillet with salad Orange and milk Bread and water Kcal: 745- Lip: 31- Hc: 79- Pro: 45 18	- Garbanzos guisados con chorizo - Merluza al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Stewed chickpeas with chorizo Baked hake with salad Organic apple and milk Bread and water Kcal: 602- Lip: 29- Hc: 64- Pro: 29 19	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO (Entremeses variados/ Perrito caliente con patatas chips / Yogur) SPECIAL END OF SCHOOL MENU (Cold meats / Hot dog with fries / Yogurt) 20

VACACIONES DE VERANO! - SUMMER HOLIDAYS



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. 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 / JUNE 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
- Coditos con salsa de tomate - Filete de rape en salsa con verduras al vapor - Manzana ecológica y bebida de soja - Pan y agua Pasta in tomato sauce Monkfish in sauce with vegetables Organic apple and soy milk Bread and water Kcal: 517- Lip: 15- Hc: 71- Pro: 30 2	- Lentejas guisadas con zanahoria - Tortilla de bonito con lechuga y tomate - Pera y bebida de soja - Pan y agua Stewed lentils with carrots Tuna omelet with salad Pear and soy milk Bread and water Kcal: 513- Lip: 20- Hc: 62- Pro: 27 3	- Crema de verduras naturales - Lacón asado al horno con lechuga y maíz - Naranja y bebida de soja - Pan y agua Vegetables cream Baked ham with salad Orange and soy milk Bread and water Kcal: 554- Lip: 35- Hc: 41- Pro: 24 4	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Sandía y bebida de soja - Pan y agua Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Watermelon and milk Bread and water Kcal: 632- Lip: 32- Hc: 58- Pro: 38 5	- Patatas guisadas con pollo - Salchichas de pavo con lechuga y pepino - Yogur de soja - Pan integral y agua Stewed potatoes with chicken Turkey sausages with salad Soy yogurt Whole bread and water Kcal: 831- Lip: 61- Hc: 39- Pro: 36 6
- Arroz frito tres delicias - Salmón al horno con lechuga y maíz - Pera y bebida de soja - Pan y agua Fried rice Baked hake with salad Pear and soy milk Bread and water Kcal: 846- Lip: 38- Hc: 93- Pro: 35 9	- Guisantes rehogados con jamón - Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas - Plátano y bebida de soja - Pan y agua Stewed peas with ham Grilled hamburger with potatoes Banana and soy milk Bread and water Kcal: 718- Lip: 35- Hc: 88- Pro: 28 10	- Macarrones integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja y bebida de soja - Pan y agua Whole macaroni in tomato sauce with turkey Baked cod with organic salad Orange and milk Bread and water Kcal: 657- Lip: 26- Hc: 76- Pro: 38 11	- Brócoli rehogado al ajillo - Pollo al ajillo con quinoa salteada - Manzana y bebida de soja - Pan y agua Sauteed broccoli Chicken in garlic sauce with sautéed quinoa Apple and soy milk Bread and water Kcal: 551- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 31 12	- Judías verdes con tomate - Tortilla de patatas con lechuga y tomate - Yogur de soja - Pan integral y agua Stewed green beans in tomato sauce Spanish omelet with salad Soy yogurt Whole bread and water Kcal: 461- Lip: 29- Hc: 33- Pro: 22 13
- Crema de calabaza con picatostes - Albóndigas en salsa con champiñones - Plátano y bebida de soja - Pan y agua Pumpkin cream with croutons Meatballs in sauce with mushrooms Banana and soy milk Bread and water Kcal: 586- Lip: 26- Hc: 87- Pro: 16 16	- Judías blancas guisadas con verduras - Solla al horno con patatas al vapor - Melón y bebida de soja - Pan y agua Stewed beans with vegetables Baked sole with potatoes Cantaloupe and soy milk Bread and water Kcal: 406- Lip: 14- Hc: 57- Pro: 25 17	- Espaguetis integrales con tomate y bacon - Huevos revueltos con atún y lechuga y tomate - Naranja y bebida de soja - Pan y agua Whole spaghetti in tomato sauce with bacon Scrambled eggs with tuna and salad Orange and soy milk Bread and water Kcal: 565- Lip: 23- Hc: 73- Pro: 27 18	- Garbanzos guisados con chorizo - Merluza al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y bebida de soja - Pan y agua Stewed chickpeas with chorizo Baked hake with salad Organic apple and soy milk Bread and water Kcal: 550- Lip: 25- Hc: 59- Pro: 29 19	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO (Entremeses variados/ Perrito caliente con patatas chips / Yogur de soja) SPECIAL END OF SCHOOL MENU (Cold meats / Hot dog with fries / Soy yogurt) 20



VACACIONES DE VERANO! - SUMMER HOLIDAYS



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes **alérgenos**: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, bebida de soja, 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 / JUNE 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
- Coditos gratinados con queso - Filete de rape en salsa con verduras al vapor - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Pasta au gratin with cheese Monkfish in sauce with vegetables Organic apple and milk Bread and water Kcal: 569- Lip: 19- Hc: 76- Pro: 30 2	- Lentejas guisadas con zanahoria - Tortilla de bonito con lechuga y tomate - Pera y leche - Pan y agua Stewed lentils with carrots Tuna omelet with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 565- Lip: 24- Hc: 67- Pro: 27 3	- Crema de verduras naturales - Ragú de ternera con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua Vegetables cream Veal ragout with salad Orange and milk Bread and water Kcal: 671- Lip: 36- Hc: 59- Pro: 35 4	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Sandía y leche - Pan y agua Cocido soup Chickpeas with meat, potatoes... Watermelon and milk Bread and water Kcal: 684- Lip: 36- Hc: 63- Pro: 38 5	- Patatas guisadas con pollo - Fritura variada con lechuga y pepino - Yogur - Pan integral y agua Stewed potatoes with chicken Assorted frying with salad Yogurt Whole bread and water Kcal: 708- Lip: 38- Hc: 58- Pro: 38 6
- Arroz frito tres delicias - Salmón al horno con lechuga y maíz - Pera y leche - Pan y agua Fried rice Baked hake with salad Pear and milk Bread and water Kcal: 898- Lip: 42- Hc: 98- Pro: 35 9	- Guisantes rehogados al ajillo - Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas - Plátano y leche - Pan y agua Stewed peas Grilled hamburger with potatoes Banana and milk Bread and water Kcal: 770- Lip: 39- Hc: 93- Pro: 28 10	- Macarrones integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga eco y zanahoria - Naranja y leche - Pan y agua Whole macaroni in tomato sauce with turkey Baked cod with organic salad Orange and milk Bread and water Kcal: 709- Lip: 30- Hc: 81- Pro: 38 11	- Brócoli gratinado al horno - Pollo al ajillo con quinoa salteada - Manzana y leche - Pan y agua Broccoli au gratin Chicken in garlic sauce with sautéed quinoa Apple and milk Bread and water Kcal: 636- Lip: 34- Hc: 55- Pro: 40 12	- Judías verdes con tomate - Tortilla de patatas con lechuga y tomate - Yogur - Pan integral y agua Stewed green beans in tomato sauce Spanish omelet with salad Yogurt Whole bread and water Kcal: 504- Lip: 29- Hc: 46- Pro: 20 13
- Crema de calabaza con picatostes - Albóndigas en salsa con champiñones - Plátano y leche - Pan y agua Pumpkin cream with croutons Meatballs in sauce with mushrooms Banana and milk Bread and water Kcal: 638- Lip: 30- Hc: 92- Pro: 16 16	- Judías blancas guisadas con verduras - Solla al horno con patatas al vapor - Melón y leche - Pan y agua Stewed beans with vegetables Baked sole with potatoes Cantaloupe and milk Bread and water Kcal: 458- Lip: 18- Hc: 62- Pro: 25 17	- Espaguetis integrales con nata y queso - Huevos revueltos con atún y lechuga y tomate - Naranja y leche - Pan y agua Whole spaghetti carbonara Scrambled eggs with tuna and salad Orange and milk Bread and water Kcal: 747- Lip: 45- Hc: 76- Pro: 24 18	- Garbanzos guisados con verduras - Merluza al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Stewed chickpeas with vegetables Baked hake with salad Organic apple and milk Bread and water Kcal: 589- Lip: 27- Hc: 64- Pro: 26 19	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO (Entremeses variados/ Perrito caliente de pavo con patatas chips / Profiteroles) SPECIAL END OF SCHOOL MENU (Cold meats / Hot dog with fries / Profiteroles) fingers with fries / Profiteroles) 20

VACACIONES DE VERANO! - SUMMER HOLIDAYS

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. 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 / JUNE 2025

