

Junio 2026

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1 583 Kcal 26 Gr 21 Prot 49 HC 1,0 AGS Crema de verduras 10T Pollo al horno con zanahoria Fruta temporada Pan 1	2 683 Kcal 28 Gr 23 Prot 57 HC 0,9 AGS Pasta sin gluten salteada Suprema de salmón al horno con ensl.lechuga 4 Fruta temporada Pan 1	3 605 Kcal 29 Gr 19 Prot 39 HC 2,3 AGS Menestra de verduras rehogada Cinta de lomo a la gallega con patatas Fruta temporada Pan 1	4 535 Kcal 33 Gr 13 Prot 61 HC 0,1 AGS Arroz salteado Hamburguesa mixta sin salsa c/lechuga y maíz 8 Fruta temporada Pan 1	5 577 Kcal 30 Gr 27 Prot 42 HC 3,3 AGS Puré de verduras y hortalizas de temporada. 10T Contramuslo de pollo al ajillo con ensalada Yogur 2 Pan 1
8 591 Kcal 28 Gr 25 Prot 58 HC 0,0 AGS Pasta sin gluten salteada Abadejo en salsa de puerros con ensalada 4 Fruta temporada Pan 1	9 634 Kcal 24 Gr 17 Prot 35 HC 0,1 AGS Judías verdes al ajillo. Pavo al horno con patatas Fruta temporada Pan 1	10 586 Kcal 33 Gr 14 Prot 50 HC 0,1 AGS Crema de verduras 10T Hamburguesa mixta sin salsa 8 Fruta temporada Pan 1	11 615 Kcal 35 Gr 20 Prot 56 HC 1,1 AGS Arroz salteado Filete de merluza al horno con lechuga 4-5T-6T Fruta temporada Pan 1	12 598 Kcal 32 Gr 33 Prot 38 HC 3,5 AGS Crema tricolor de verduras calabaza,zanah,puerro) 10T Pollo al horno con verduritas Yogur 2 Pan 1
15 574 Kcal 19 Gr 32 Prot 116 HC 0,0 AGS Verdura rehogada Abadejo a la donostiarra con ensalada 4 Fruta temporada Pan 1	16 657 Kcal 26 Gr 14 Prot 54 HC 1,2 AGS Crema de hortalizas frescas. 10T Lacón al horno con patatas Fruta temporada Pan 1	17 619 Kcal 24 Gr 17 Prot 60 HC 0,1 AGS Arroz salteado Pavo al horno con lechuga y maíz Fruta temporada Pan 1	18 592 Kcal 27 Gr 23 Prot 66 HC 2,0 AGS Sopa de fideos sin gluten Jamoncitos de pollo asados Fruta temporada Pan 1	19



Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición

ALÉRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

