



MENÚ DE JUNIO SIN PESCADO CURSO 2025/2026

LUNES

1

Arroz con tomate.
-Huevo frito con
verduras.
-Fruta variada.

MARTES

2

-Sopas de cocido.
-Albóndigas en salsa
con menestra.
-Fruta variada.

MIÉRCOLES

3

-Estofado de
patatas y verduras.
-Pollo en salsa.
-Fruta variada.

JUEVES

4

-Estofado de
lentejas y verduras.
-Jamoncitos de
pollo con salsa y
patatas panaderas.
-Fruta variada.

VIERNES

5

-Espaguetis
integrales con
tomate.
-Mini empanadillas
de atún y menestra
de verduras.
-Fruta variada

8

-Estofado de
patatas con chocos.
-Lomo adobado y
verduritas.
-Fruta variada.

9

-Pasta de verduras
con tomate.
-Tortilla de atún y
ensalada de tomate.
-Fruta variada.

10

-Cocido extremeño
(ternera, pollo,
chorizo, etc).
-Gazpacho.
-Fruta variada

11

-Crema de
zanahorias.
**-Albóndigas en salsa
con verduras.**
-Fruta variada.

12

-Arroz con pollo y
verduras.
-Rabas de calamar.
-Fruta variada.

15

Arroz con tomate y
verduras.
-Tortilla de patatas
y ensalada de
tomate.
-Fruta variada.

16

-Lentejas estofadas
con verduras.
-Pollo a la plancha y
ensalada de tomate.
-Fruta variada.

17

-Crema de calabaza.
**-Lomo adobado y
menestra de
verduras.**
-Fruta variada.

18

-Sopa de estrellitas.
-Hamburguesa a la
plancha con
verduras.
-Fruta variada.

19

-Macarrones
integrales con
tomate.
-San Jacobo y
menestra de
verduras.
-Fruta variada.

