



MENÚ DE JUNIO ALERGIA LENTEJAS, GARBANZOS, MERLUZA Y GUISANTES

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.
- Salmón a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.
-

JUEVES

4

- Estofado de carillas 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

- Alubias con verduras** (chorizo, ternera y pollo).
- Gazpacho.
- Fruta variada

11

- Crema de zanahorias.
- Bacalao a la plancha con ensalada.**
- 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

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

17

- Crema de calabaza.
- Salmón en salsa de verduras.
- Fruta variada.

18

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

19

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

