



MENÚ DE JULIO 2025-2026

ALERGIA AL HUEVO

Primer Ciclo de Educación Infantil

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 -Lentejas estofadas con verduras. -Atún con verduras. -Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres. -Yogur.

2 -Estofado de patatas con bacalao. -Jamoncitos de pollo en salsa y menestra. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo. -Yogur.

3 -Crema de zanahorias. -Salmón a la plancha con ensalada. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pavo. -Yogur.

6 -Paella de carne y verduras. -Mini empanadillas y ensalada. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

7 -Coliflor en salsa. -Lomo adobado y menestra. -Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera. -Yogur.

8 -Macarrones sin gluten integrales con tomate. -Merluza en salsa con verduras. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

9 -Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo, etc). Fideos sin gluten. -Gazpacho. -Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres. -Yogur.

10 -Puré de verduras. -Hamburguesa a la plancha con ensalada. -Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera. -Yogur.

13 -Espaguetis integrales sin gluten. -Albóndigas en salsa de verduras. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pavo. -Yogur.

14 -Carillas estofadas. -Rabas de calamar y ensalada de lechugas. -Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres. -Yogur.

15 -Sopas de cocido. -Pollo a la plancha y patatas panaderas. -Fruta variada.
-Puré de verduras y ternera. -Yogur.

16 -Estofado de patatas con verduras. -Salmón en salsa de zanahoria. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

17 -Arroz con tomate. -Lomo adobado. -Fruta variada.
-Puré de verdura y pollo. -Yogur.

20 -Marmitako de pescado. -Lomo adobado con verduras. -Fruta variada.
-Puré de verdura y ternera. -Yogur.

21 -Arroz con pollo y verduras. -Merluza a la romana y ensalada. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

22 -Pasta de verduras sin gluten. -Tortilla de jamón y menestra. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pavo. -Yogur.

23 -Estofado de lentejas y verduras. -Hamburguesa a la plancha con patatas. -Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres. -Yogur.

24 -Judías verdes con jamón. -Empanadillas de bonito y ensalada. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

27 -Macarrones sin gluten integrales con tomate. -Albóndigas en salsa con verduras. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo. -Yogur.

28 -Coliflor en salsa. -Atún con verduras. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

29 -Ensalada de garbanzos y verduras. -Filetes de pollo empanado y gazpacho. -Fruta variada.
-Puré de verduras y legumbres. -Yogur.

30 -Estofado de patatas con carne. -Salmón en salsa de zanahoria. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pescado. -Yogur.

31 -Arroz con tomate. -Hamburguesas a la plancha con ensalada mixta. -Fruta variada.
-Puré de verduras y pollo. -Yogur.