



# MENÚ COMEDOR



## Junio 2025

### Menú SIN HUEVO

**Lunes 2**

\*Lentejas estofadas

Filete de atún con tomate

Fruta de temporada

**Martes 3**

\*Macarrones integrales con verduras

Filete de ternera con ensalada

Fruta de temporada

**Miércoles 4**

\*Crema de calabacín

Albóndigas a la jardinera con patatas

Fruta de temporada

**Jueves 5**

\*Arroz blanco con tomate

Filete de merluza con ensalada

Yogurt

**Viernes 6**

Patatas guisadas

Pollo asado al limón con ensalada

Fruta de temporada

**Lunes 9**

\*Lentejas guisadas con verduras

Abadejo al horno con ensalada

Fruta de temporada

**Martes 10**

\*Espaguetis integrales con tomate

Filete de pollo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

**Miércoles 11**

\*Alubias blancas estofadas

Jamón a la plancha y ensalada

Fruta de temporada

**Jueves 12**

\*Crema de verduras

Jamón asado con zanahorias y patatas

Fruta de temporada

**Viernes 13**

Arroz hortelano

Merluza en salsa verde con guisantes

Yogurt

**Lunes 16**

\*Macarrones integrales con bacon

Pollo asado con champiñones

Fruta de temporada

**Martes 17**

\*Sopa de picadillo

Filete de pollo con patatas chips

Helado

**Miércoles 18**

\*Lentejas jardinera

Filete de lomo con ensalada

Fruta de temporada

**Jueves 19**

Arroz blanco con tomate

Filete de merluza con ensalada

Fruta de temporada

**Viernes 20**

\*Crema de calabaza

Ragú de ternera con patatas

Fruta de temporada

### Seleccionamos los mejores proveedores



### Proveedores de ecológico



Los platos marcados (\*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica.

Tienen a su disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar