



MENÚ COMEDOR



Junio 2025

Menú SIN LEGUMBRE

Lunes 2

*Sopa de picadillo

Filete de atún con tomate

Fruta de temporada

Martes 3

*Macarrones integrales con verduras

Tortilla de jamón 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

*Brócoli salteado

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

*Patatas guisadas

Huevos revueltos con jamón 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

Empanadillas de pizza con patatas chips

Helado

Miércoles 18

*Calabacín salteado

Tortilla española 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