

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



JUNIO | GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras sin Gluten Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 2	Pasta sin Gluten con verduras Merluza al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Arroz blanco Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 9	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Tortilla francesa (3) Ensalada Sencilla (12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 10	Ensalada de alubias blancas (12) Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 11	Pasta sin Gluten con verduras Salmon al Horno (4) Ensalada Sencilla (12) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 12
Macarrones sin Gluten con tomate natural Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 16	Arroz Salteado con Espárragos Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Huevos Revueltos con Calabacín (Sin Gluten) (3) Arroz blanco Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina Pan sin Gluten (6, T13) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | CRUSTACEOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras sin Gluten Vegano Filete de pollo a la plancha Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta sin Gluten con verduras Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones sin Gluten con tomate natural Pavo al horno ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz Salteado con Espárragos Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



JUNIO | PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tofu al Horno con tomate (6) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Contramuslo de Pollo a la Plancha Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Tortilla francesa (3) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Filete de pavo a la plancha Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Ragut de Pollo al Horno Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Filete de pollo a la plancha Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | CACAHUETE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla francesa (3) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi DIA 2	Arroz con verduras salteadas Merluza al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Arroz blanco Yogur natural (7) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Filete de pavo a la plancha Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) DIA 9	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Ragut de Pollo al Horno Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi DIA 11	Arroz con verduras (9, T1, T3, T7) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano DIA 12
Macarrones sin Gluten con tomate natural Tortilla francesa (3) ENSALADA DE TOMATE Kiwi DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Ragut de Pollo al Horno Arroz blanco Platano DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) D/A 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) D/A 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) D/A 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) D/A 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) D/A 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) D/A 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) D/A 15	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 16	Arroz Salteado con Espárragos Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) D/A 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) D/A 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) D/A 19
D/A 22	D/A 23	D/A 24	D/A 25	D/A 26
D/A 29	D/A 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



JUNIO | FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



JUNIO | MOSTAZA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 2	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Arroz blanco Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 9	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 11	Arroz con verduras salteadas Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 12
Macarrones sin Gluten con tomate natural Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Ragu ligero de ternera Arroz blanco Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina Pan sin Gluten (6, T13) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza al horno (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 4	Menestra de Verduras Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Hamburguesa Vegetal al Horno Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Atun al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina Pan sin Gluten (6, T13) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | MENU 3-5 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (9, T1, T3, T7) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Ragut de Pollo al Horno Arroz blanco Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta integral con verduras (1, T3, T6, T10) Merluza horno Infantil (4) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) Ragu ligero de ternera Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Merluza horno Infantil (4) Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Tortilla francesa (3) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza horno Infantil (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta integral con verduras y habitas baby (1, T3, T6, T10) Ragut de Pollo al Horno Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Filete de pollo a la plancha Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Merluza horno Infantil (4) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones integrales con tomate natural (1, T3, T6, T10) Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Merluza horno Infantil (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Ragut de Pollo al Horno Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Albondigas con salsa de tomate (1, 6, 12, T10) Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Merluza horno Infantil (4) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



JUNIO | NURSERY 0-2 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Pure de Verdura con Huevo (3) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pavo Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pescado (4) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Ternera Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pollo Yogur natural (7)
DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
Pure de Verdura con Pollo Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pescado (4) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Huevo (3) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pollo Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pescado (4) Yogur natural (7)
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
Pure de Verdura con Huevo (3) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pescado (4) Yogur natural (7)	Paella de verduras y pollo (9, T1, T3, T7) Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Ternera Yogur natural (7)	Pure de Verdura con Pescado (4) Yogur natural (7)
DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | VEGANO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras sin Gluten Vegano Tofu al Horno con tomate (6) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 1	Brocoli con patata y guisantes salteados Estofado de Garbanzos Veganos (12, T1, T10, T11) Arroz Curry Guarnicion (1, T10) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 2	Pasta sin Gluten con verduras Tofu Marinado (6, T1, T10, T11) Salteado de verduras con salsa de soja (1, 6) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 3	Ensalada de alubias blancas (12) lentejas Estofadas Veganas Cuscus con Verduritas (1, T6, T10) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 4	Menestra de Verduras Hamburguesa Vegetal al Horno Patatas panadera (12) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 5
Arroz Salteado con Espárragos Garbanzos Salteados (12, T1, T10, T11) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 8	Crema de calabacín y puerro lentejas Estofadas Veganas Patatas panadera (12) Mandarina PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 9	Ensalada de pasta sin Gluten con verduras y habitas Baby Tofu a la Plancha (6) Ensalada verde (12, T1) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 10	Ensalada de lentejas con tomate y pepino Alubias Blancas Guisadas Veganas Pisto de Verduras con Patata (T9, T12) Kiwi PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 11	Cuscus con Verduritas Salteadas (1, T6, T10) Tofu al Horno con tomate (6) Ensalada verde (12, T1) Platano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 12
Macarrones sin Gluten con tomate natural Tofu al Horno (6) ENSALADA DE TOMATE Kiwi PAN (1, 6, T10, T11) DIA 15	Garbanzos guisados con verduras (12) Hamburguesa Vegetal al Horno Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 16	Arroz con verduras salteadas lentejas Estofadas Veganas Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 17	Judía verde con patata y habitas baby salteadas Alubias Blancas Guisadas Veganas Arroz blanco Platano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 18	Crema de calabacín y zanahoria Estofado de Garbanzos Veganos (12, T1, T10, T11) Patata cocida Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

JUNIO | NO LEGUMBRES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella de verduras (sin legum) (9, T1, T3, T7) Tortilla francesa (3) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 1	Brocoli con patata Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 2	Arroz Salteado con Esparragos Merluza al horno (4) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 3	Ensalada Mixta (12, T1) Ragu ligero de ternera Arroz Curry Guarnicion (1, T10) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 4	Crema de calabacín y puerro Salmon al Horno (4) Patatas panadera (12) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 5
Arroz Salteado con Esparragos Tortilla de calabacín (3, T4, T6, T7) Ensalada Sencilla (12) Manzana Golden Pan sin Gluten (6, T13) DIA 8	Crema de calabacín y puerro Merluza al horno (4) Patatas panadera (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 9	Arroz con verduras salteadas Tortilla francesa (3) Ensalada verde (12, T1) Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 10	Ensalada Mixta (12, T1) Pavo al horno Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 11	Paella de verduras (sin legum) (9, T1, T3, T7) Salmon al Horno (4) Ensalada verde (12, T1) Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 12
Brocoli con patata Tortilla francesa (3) Pisto de verduras con tomate (T9, T12) Kiwi Pan sin Gluten (6, T13) DIA 15	Crema de calabacín y zanahoria Atun al horno (4) Arroz blanco Pera Pan sin Gluten (6, T13) DIA 16	Arroz con verduras salteadas Contramuslo de Pollo a la Plancha Ensalada Sencilla (12) Yogur natural (7) Pan sin Gluten (6, T13) DIA 17	Brocoli con patata Filete de pavo a la plancha Arroz blanco Platano Pan sin Gluten (6, T13) DIA 18	Crema de calabacín y puerro Lomitos de Bacalao con Tomate (4) Patata cocida Mandarina Pan sin Gluten (6, T13) DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30			

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postre habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



